

《冷拼与食品雕刻》

图书基本信息

书名：《冷拼与食品雕刻》

13位ISBN编号：9787802211018

10位ISBN编号：7802211018

出版时间：2006-6

出版社：中国时代经济出版社

作者：张仁庆

页数：148

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《冷拼与食品雕刻》

作者简介

张仁庆 1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系。现任中国人口文化促进会会员、中国社会经济文化交流协会理事、中国食文化中心主任、中国烹饪协会会员、《中国厨师名人录》主编、《中国食文化丛书》主编、《中国名厨》主编、奇山集团总经理、台湾《美食天下》杂

《冷拼与食品雕刻》

书籍目录

第一篇 冷拼篇 第一章 冷拼 第一节 冷拼的概述 一、冷摆技术由来和发展 二、冷拼的意义和作用 三、刀工在冷菜拼盘中的运用 四、拼盘的要求 第二节 冷菜的手法及类型 一、冷菜的手法 二、冷菜的类型 第三节 冷拼的装盘步骤 一、垫底 二、盖面 三、收顶 第四节 盛装冷拼的瓷盘 思考题第二编 冷菜制作篇 第一章 冷菜的制作技法 第一节 卤菜的制作技法 一、卤水的配制方法 二、卤水的使用与保管 第二节 凉菜的制作技法 一、禽蛋野味 二、海鲜类 三、猪牛羊类 四、素菜类 第三节 冷菜的调味 第四节 花色冷拼 思考题第三编 食品雕刻篇 第一章 食品雕刻 第一节 食品雕刻概述 一、食品雕刻的概念及意义 二、食品雕刻与美学 三、食品雕刻的法则与方法 四、食品雕刻的适用范围 五、食品雕刻的注意事项 第二节 食品雕刻原料及其用途 一、根茎类中的原料 二、瓜果类中的原料 第三节 食雕原料与作品的贮存 一、原料的保管和贮存 二、半成品的保管方法 三、雕刻成品的保管与贮存方法 第四节 食品雕刻的分类步骤 一、食品雕刻的分类 二、食品雕刻的一般步骤 第五节 食品雕刻的刀具和刀法 一、食品雕刻的刀具 二、食品雕刻的刀法 第六节 食品雕刻的常用类型 一、花卉雕刻 二、禽类雕刻 三、动物雕刻 四、人物雕刻 五、瓜盅、瓜灯雕刻 第七节 泡沫雕刻 第八节 琼脂雕刻 第九节 冰雕 思考题后记

章节摘录

书摘冰雕模具的使用方法 (1)彻底清洁模具。将橡胶内模放在一侧的玻璃钢硬模具上，然后固定另一侧塑钢外模，所有螺丝孔要准确对接。 注：小天鹅模具应先将橡胶内膜放在一侧翅膀硬模上，然后套上鹅尾硬模，最后安放另一侧翅膀硬模。(2)将不带弹簧螺丝穿过硬模螺孔在软内模开口处用扳手拧紧。带弹簧螺丝拧在无缝边模具螺丝孔上，用手拧紧，注意水在结冰时会膨胀，因此这些螺丝，只须用手拧紧，预留活动空间，以供膨胀时使用。所有须同时穿过软硬模具的螺丝，均使用无弹簧螺丝并用扳手拧紧。(3)把模具放在钢铁支架上。将水灌入模具内，直到与模具边刻度线水平，切勿灌满。若须将冰雕着色，可于此时加入数滴食用色素水，注意切勿使用带糖成分的色素或溶液，以免影响结冰效果。(4)此时如发现模具有漏水情况，应及时检查开口的位置是否用了带弹簧螺丝，若有必须更正。(5)盖好保温盖，最好压以重物，然后冷却。(6)把模具放在低温冷库凝结，结冰时间视冷库温度及冷库门开关情况而定。若要缩短结冰时间，可灌入冰水，切忌不要冰水混合，否则结成的冰雕则会形成不规则的条纹。(7)放置冷库时间。一般情况下常温水须在约48小时后结冰，冰水会在24小时后结冰，切勿在中途打开保温盖。(8)冰雕结成后，从冷库移出。小件一般需在常温下放置10-15分钟，大件需30-40分钟。(9)脱模。在脱模前用铲子将底部铲平，小心将模具倒置，使冰雕在正确位置，切勿碰撞或使用硬物尖锐，否则容易产生裂缝。打开所有螺丝，脱开硬模，此时软内模可能仍未能与冰雕脱离，须再放置10分钟左右，小心将软内模与冰雕脱离，若感困难，是放置时间不够，再放置一段时间，再行脱模。(10)脱模后用小刀将边缘修正光滑，冰雕制作完成。 注：(1)若要达到最佳效果或使摆放时间更长，可放回冷库再固化(12小时后效果最好)。(2)也可以将成型的冰块用工具直接雕琢而成。 备注：正确维护模具可保长期使用，将暂停使用的软硬模具，擦上滑石粉，然后将螺丝拧上，放置在阴暗的地方，模具切忌在阳光下暴晒，紫外线会对模具造成永久性损害。

P138-139插图

《冷拼与食品雕刻》

编辑推荐

想学一点餐桌艺术方面的技艺吗？冷拼、食雕怎么样？本书为你介绍的就是这两种技艺：理论知识、操作工艺以及常见食品的操作方法。内容实用，语言通俗，适合各位餐饮艺术爱好者学习使用。

《冷拼与食品雕刻》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com