

第二版

雕刻

- 分别介绍食品雕刻和花色拼盘制作的发展概况、作用、要求、适用范围、刀法、手法及注意事项等。
- 重点介绍 90 例食雕品和花色拼盘的制作方法。
- 每例均配有绘制精美、细致的效果图，并配有彩色照片 29 幅。
- 文图同步配置，左右对照，阅读方便，一目了然。
- 易读、易懂、易学、实用、易操作。

食品雕刻与花色拼盘制作

戚应昊 编著



食品雕刻与
拼盘制作

江苏工业学院图书馆
藏书章

(第二版)

戚应昊 编著

安徽科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻与花色拼盘制作/戚应昊编著.-2版.-合肥:
安徽科学技术出版社,1999.6

ISBN 7-5337-1174-2

I. 食… II. 戚… III. ①菜谱-装饰雕塑 ②菜谱,
凉菜 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 21878 号

*

安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路 1 号新闻出版大厦)

邮政编码:230063

电话号码:(0551)2825419

新华书店经销 安徽寿县印刷厂印刷

*

开本:850×1168 1/32 印张:7.5 插页:6 字数:190 千

2000 年 11 月第 11 次印刷

印数:4 000

ISBN 7-5337-1174-2/TS·16 定价:14.00 元

(本书如有倒装、缺页等问题请向本社发行科调换)











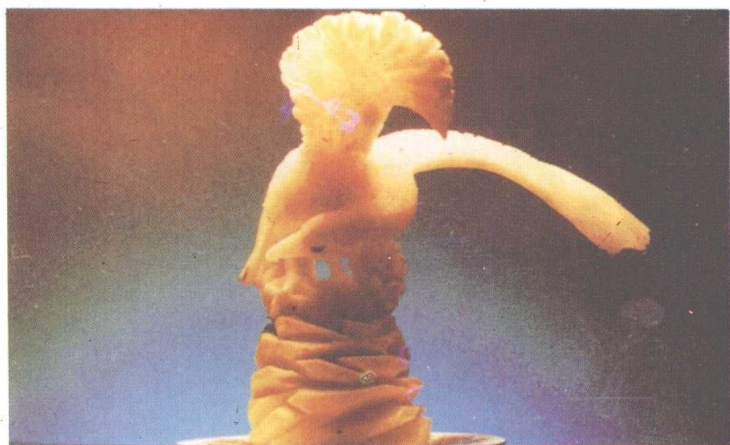














责任编辑的话



读者朋友，您现在拿在手里的是一本介绍食品雕刻与花色拼盘制作的书，这是第二版。第一版出版发行后，受到广大专业烹饪工作者和烹饪爱好者的欢迎，一些烹饪学校和旅游学校将她作为学生学习烹饪的教学参考书。该书已重印7次，印数达10万册。应广大读者的要求，现请作者对第一版重新修订。

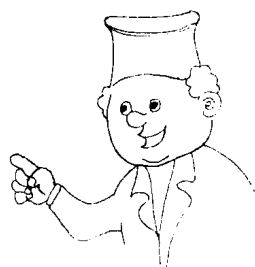
本书分上、下两篇，分别介绍了食品雕刻与花色拼盘制作的发展概况、作用、要求、适用范围、刀法、手法、注意事项及实例。为了使本书的实用性更强，此第二版重点介绍了90例食雕品和花色拼盘的制作方法，每例均配有绘制精美、细致的效果图，另附有彩色照片29幅。

为了便于您阅读，此第二版在编排上进行了改进：首先扩大了开本，即将原来的小32开变为大32开；其次将文图同步配置，左右对照，因此阅读方便，一目了然。

在内容上，本书注重易读、易懂、易学、实用、易操作。相信您根据本书的文字介绍，并按图操作，定能做出形象生动、造型优美、催人食欲的菜肴来。

愿本书能为丰富饭店、酒店的宴席及家庭的餐桌提供帮助。

目 录



上篇 食品雕刻

发展概况	2
食雕品的作用	3
(一) 点缀作用	3
(二) 补充作用	3
(三) 盛装作用	4
食雕的分类	4
(一) 整 雕	4
(二) 浮 雕	4
(三) 叠层雕	5
食雕的刀具及其适用范围	5
(一) 斜口刀	5
(二) 圆口刀	6
(三) V 口刀	6
(四) 方口刀	6
(五) 凤尾刀	7
(六) 圆筒刀	7
食雕原料及其适用范围	8
(一) 白萝卜	8
(二) 青萝卜	8
(三) 青皮红心萝卜	8