

PENGREN

烹饪技术丛书



雕刻与拼摆

人民军医出版社

《烹饪技术丛书》之十二

雕 刻 与 拼 摆

DIAO KE YU PIN BAI

主 编 朱良银

副主编 文德卿 华裕方 马维江

编 著 何庆保 王金字

张承贤 祝应茂

人民军医出版社

1990年 北京

内 容 提 要

本书是由长期从事饮食业教学和研究工作的专家、教授编著的《烹饪技术丛书》之十二，本书内容包括：概述、食品雕刻基础知识、雕刻应用、冷盘拼摆与美化、菜肴美学应用、装盘与拼摆艺术、冷盘设计等。该书从雕刻与拼摆的起源、发展、地位、作用、特点、要求等着眼，重点介绍了雕刻的入门、刀工刀法、花卉虫鸟的应用雕刻，一招一式有示意图。还介绍了多种单拼、双拼、花色什锦拼盘及各种拼摆设计。全书图文并茂、色彩鲜艳、应用性强，适应性广。不失为烹饪美学文化应用的一本好书。

雕 刻 与 拼 摆

朱 良 银 主 编

人民军医出版社出版

（北京市复兴路22号甲8号）

（邮政编码：100842）

军事经济学院印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：850×1168毫米1/32·印张：4.75·插页：8·字数：115千字

1990年12月第1版 1990年12月（武汉）第1次印刷

定价 5.50元

ISBN7-80020-223-2/TS·10

〔科技新书目 240—189(7)〕

《烹饪技术丛书》编委会人员名单

顾问：王其琨 顾景范 于光潮 耿正望
叶正如

主任委员：朱良银

副主任委员：文德卿 华裕方 马维江
桂双平 王玉长

委员：（以姓氏笔划为序）：

马振伦	王 平	王建华	王敬波
牛苏忠	孔晓基	田增文	邢连义
刘化绵	刘老套	刘俭旺	池连国
孙元贵	李友贵	李永华	李端民
李清爱	李振清	李留欣	宋传元
何庆保	牟树伟	陈建民	陈喜军
陈森荣	罗玉桂	张付生	张修政
张福庆	胡之木	杨元升	杨挺余
黄振龙	寇恒高	梁锡智	彭继华
雷源诗	翟西平	蔡元忠	潘怀熬

出版说明

1988年以来，在驻鄂部队烹饪理事会和中国人民解放军炊事培训中心的倡导下，组织部分长期从事烹饪和营养食品教学、研究、管理工作的专家、教授们，组成了有38个单位参加的《烹饪技术丛书》编委会。由各编委任编写组长，汇集了军内外精通烹饪技艺的有关尖子和长期从事管理工作的人才，逾百名作者，编著了这套《烹饪技术丛书》。

全套丛书由《烹饪营养》、《烹饪原料》、《食品与饮食卫生》、《饮食服务心理学》、《筵席指南》、《膳食核算》、《厨房饮食设备的运用》、《锅灶知识与技术》、《刀工与火候》、《烹饪原料初加工》、《主食制作》、《雕刻与拼摆》、《烹与调》、《一菜多做》、《大锅菜》、《小菜制作》等16本书所组成。《雕刻与拼摆》一书是《烹饪技术丛书》之十二。经我们审定，可作为培训炊事、烹饪技术人才的试用教材和自学烹饪技术的参考书。

全套丛书在组织编著过程中，自始至终得到了总后军需部科训处、给养处和武警总部军需处等机关和军事经济学院军需系的大力支持。军事经济学院院长王其琨教授，中国营养学会理事长、营养学报主编、国际营养科学联合会N／2专家委员会顾景范教授，第四军医大学副校长于光潮，总后军需部给养处耿正望副处长，科训处叶正如大校等专家、首长欣然受聘为丛书顾问。王其琨将军还为丛书题写了书名。同时，各级首长和后勤部门对各编委、编写小组的工作给予了大力支持和帮助。

在丛书出版工作中，得到了人民军医出版社的鼎力相助，副社长兼总编辑罗志铭副编审亲任责编，发行部孙家荣主任多次到现场指导，才终于使丛书得以和广大读者见面。

《雕刻与拼摆》一书，由何庆保、王金宇、张承贤、祝应茂等同志编著。朱良银等同志主编定稿，炊事培训中心提供了部分彩色照片、黑白图片和大量的参考资料，孙山山同志绘制了全书插图，丁玲等同志参加了改编工作。

在此，谨一并致以衷心地谢意！

限于我们的专业技术水平和实践经验，加之编、审、出版时间仓促，本书中的缺点和错误在所难免，期盼海内外广大读者提出宝贵意见，以便再版时修订，使全套丛书日臻完善！

中国人民解放军炊事培训中心
《丛书》编委会
驻鄂部队烹饪理事会

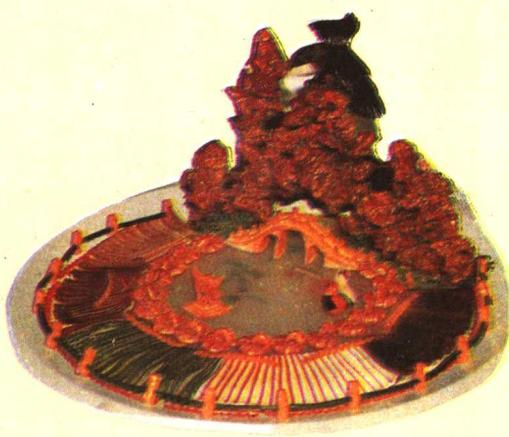
1990年10月



西瓜盅



荷花莲藕



湖光山色



乌龙闹海



百花斗艳



金鱼戏水



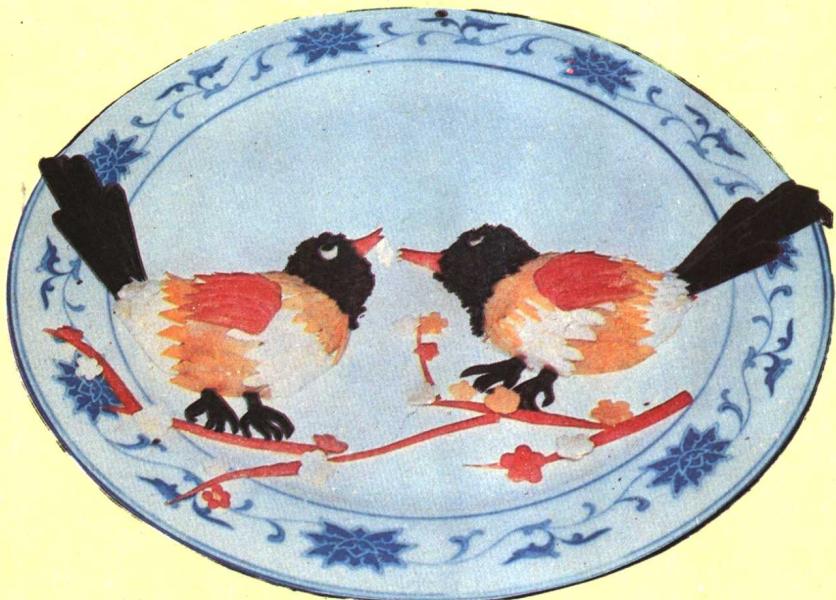
花卉



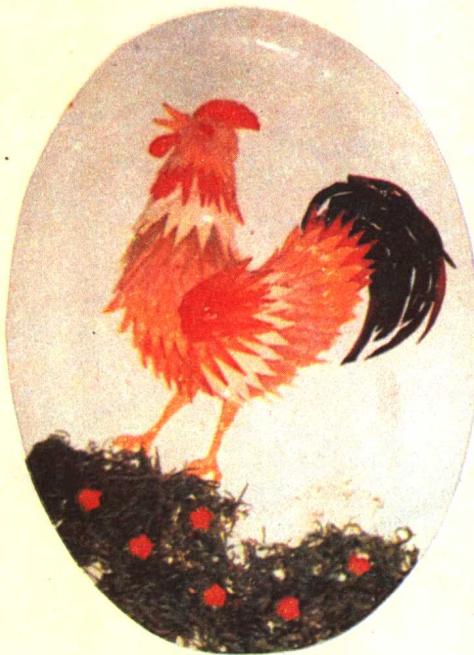
花篮



海南风光



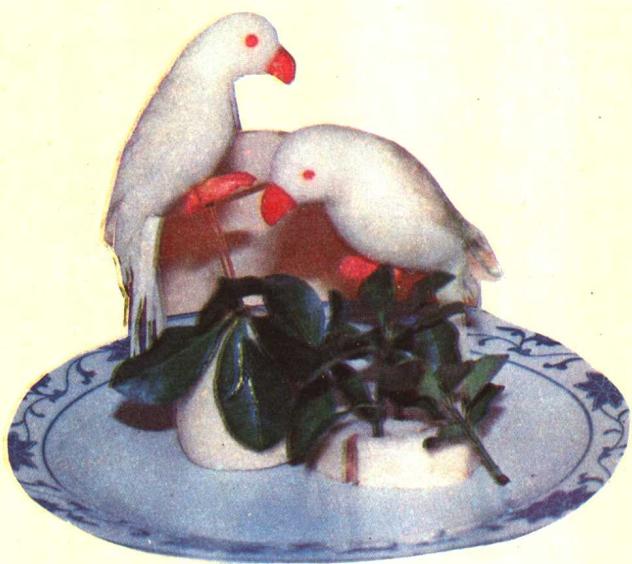
喜鹊登梅



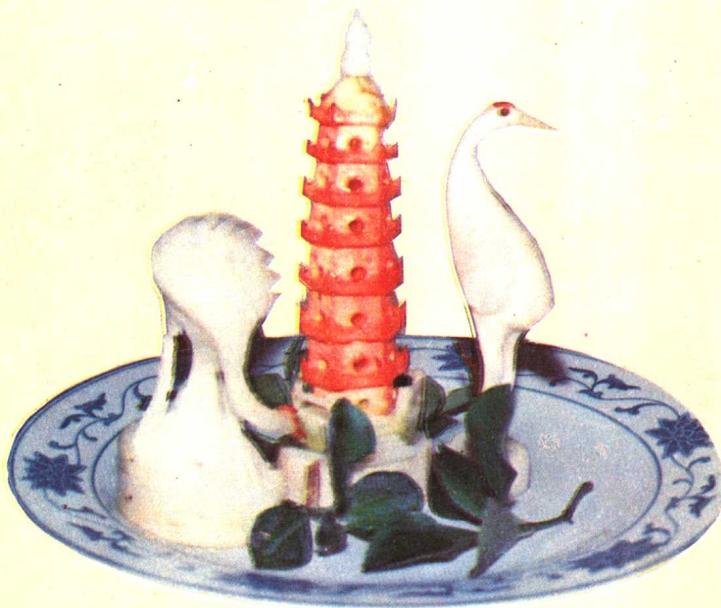
雄鸡晨唱



孔雀开屏



鸚鵡



鶴歸



梅花拼盘



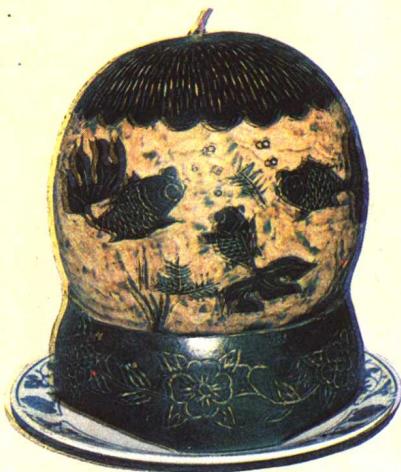
松鹤朝阳



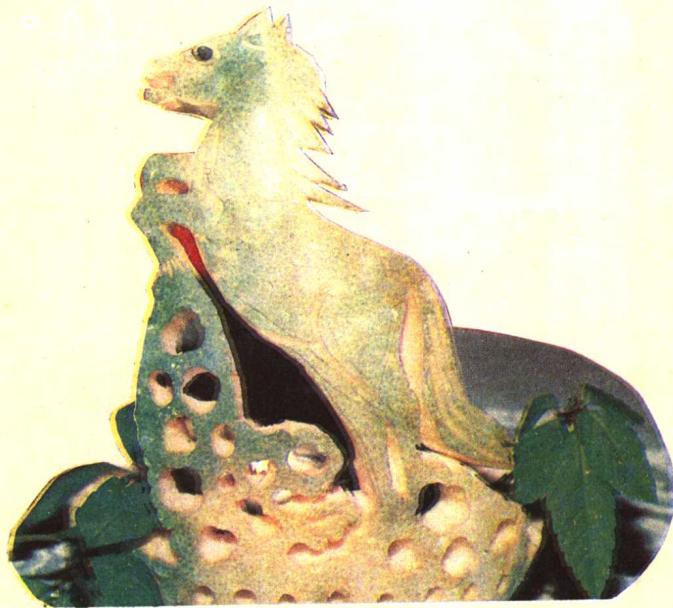
锦鸡



海底游鱼



西瓜盅



骏马奔腾



蝴蝶拼盘



双鸟争食