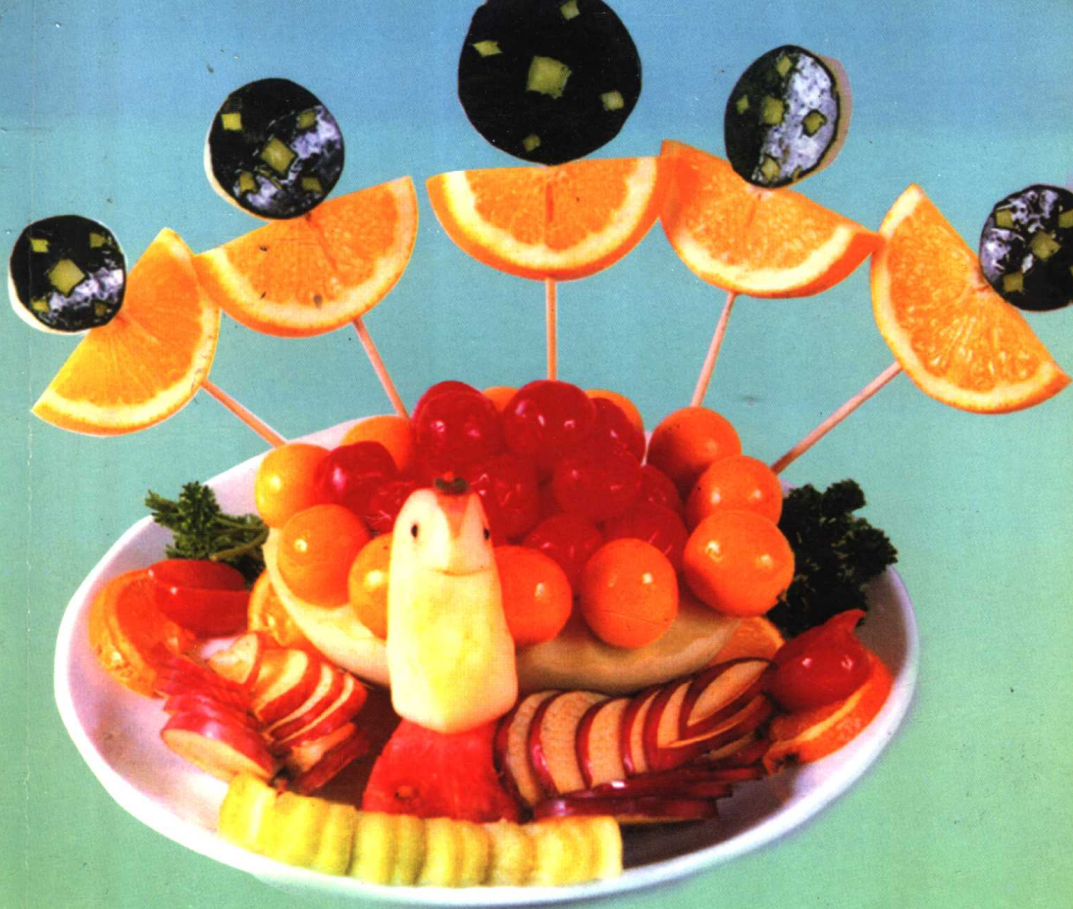




食品雕刻

3

—— 孙宝和蔬果切雕艺术

孙宝和 主编

 中国轻工业出版社



食品雕刻



—— 孙富和 蔬菜 饼 雕 艺 术

（第二版）

中国轻工业出版社

食品雕刻

——孙宝和蔬果切雕艺术

主编：孙宝和

编写：常美娟 刘新年 孙立新

绘图：于 岚

摄影：马军旗 白克林



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻3——孙宝和蔬果切雕艺术/孙宝和主编.—北京:
中国轻工业出版社, 1998.7 (2000.8 重印)

ISBN 7-5019-2156-3

I. 食… II. 孙… III. 食品—装饰雕刻 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 28574 号

责任编辑: 彭倍勤

策划编辑: 彭倍勤

责任终审: 陈耀祖

封面设计: 崔云

版式设计: 丁夕

责任校对: 方敏

责任监印: 胡兵

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.cnlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京市卫顺印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 1998年7月第1版 2000年8月第3次印刷

开 本: 850mm×168mm 1/32 印张: 4.125

字 数: 10.1千字 插页 16 印数: 11001—21000

书 号: ISBN 7-5019-2156-3/TS·1354

定 价: 18.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

前言

以往水果在宴会、筵席中只是一种辅助性食品,而且大多是单一、整个水果盛盘上桌,没有充分利用水果的特点。现在的餐饮业已越来越重视果盘的造型装饰效果,无论从加工方法、果品的数量以及造型和色彩的搭配上都不断地有所创新,使水果在餐后起到了烘托气氛的作用,即便是宴会的尾声,也使宾客感到主人的精心周到和尽善尽美,因此水果切雕已成为各种宴会、筵席中不可缺少的组成部分。

虽然水果切雕造型在各种宴会上已从辅助位置逐渐成为重要的组成部分,但目前很少有专门介绍水果拼摆造型方面的书籍,厨师们只是在小范围内进行交流。我在北京楼外楼饭庄工作几十年,对水果切雕拼摆技艺情有独钟,为了便于交流,现将我多年潜心研究创造出的水果切雕造型精品,整理编写出了这本《食品雕刻——孙宝和蔬果切雕艺术》一书,于1998年出版,此书问世之后,得到广大读者、特别是许多从事餐饮业的老前辈和厨师的关心和欢迎,并指出改进意见,我也感到有许多不足,此次重印将新近创新和积累的切雕精品加以补充,并重新绘制切雕拼摆手法图,每例都配有实物彩照,以便于读者学习使用。

本书的编写过程中,得到了北京楼外楼饭庄领导的大力支持,在此表示感谢。由于水平有限,缺点和谬误之处在所难免,望广大读者批评指正。

孙宝和

2000年5月

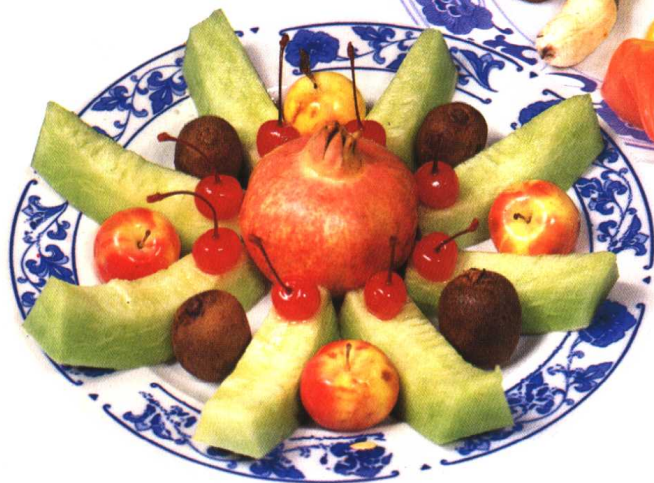
1. 蟠桃会



2. 丰收



3. 水莲香藕



4. 碧玉散香(一)

5. 情 侣



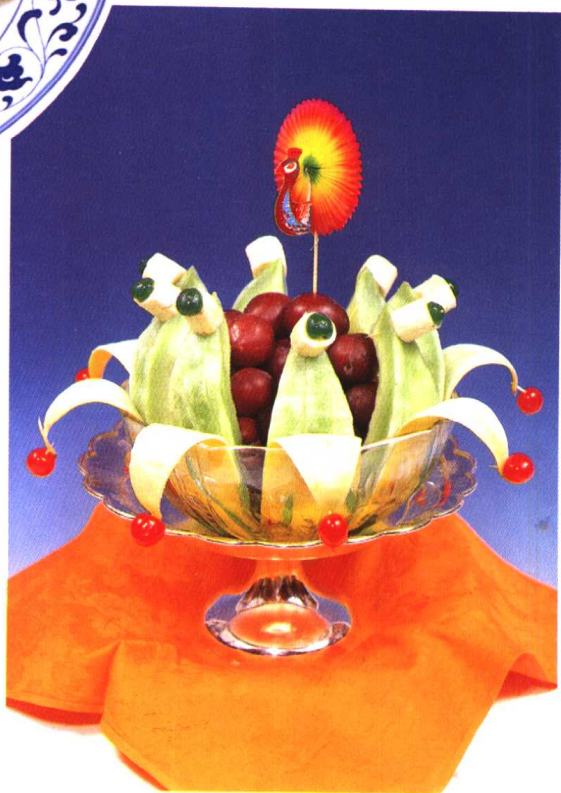
6. 西瓜拼盘



7. 陨 星



8. 荷花盛开



9. 金枝玉果

10. 福字果盒



11. 鲜花吐艳



12. 蝴蝶梦

13. 葵花向阳(一)



14. 孔雀开屏(一)



15. 一帆风顺



二龙吐珠



16.

勉 励



19.

凤还巢



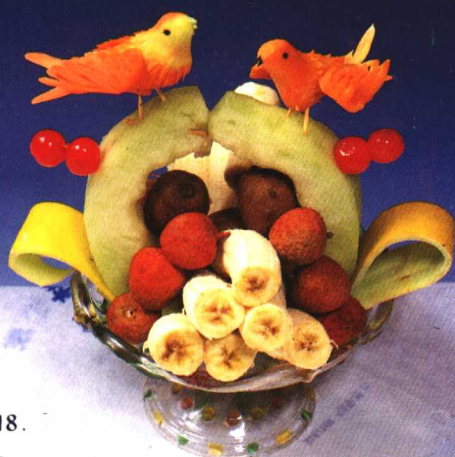
17.

景山秋色



20.

和平鸽



18.

大地回春



21.

23. 飞 舞



25. 母子情

24. 双喜临门

26. 水果盛会



27. 喜笑颜开(一)



28. 筑巢



29. 思乡

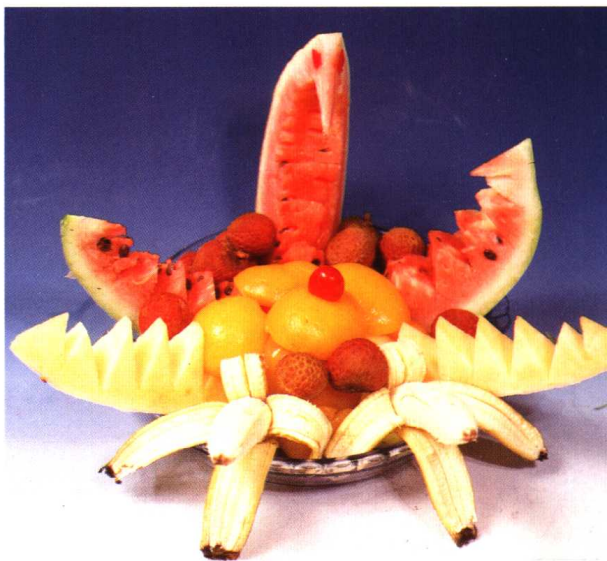




31. 百鸟朝凤



32. 期 望



33. 喜庆丰收



34.



36 相 情



35. 声 波



37. 远 航



38. 欢乐



39. 步步高