

果蔬切雕·菜肴围边



作者：陈加田编著

出版社：长沙：湖南科学技术出版社

出版日期：2010

总页数：94

介绍：果蔬雕刻是其他食品类雕刻艺术的基础，用途最广，原料简便，易于操作和学习，从简单切雕菜肴围边到精致小巧的立体雕刻盘头作品，高档的席面装饰和宴会展台的制作，都可以用果蔬雕刻来一一体现，本套书分《果蔬切雕菜肴围边》、《果蔬雕刻初级篇》、《果蔬雕刻中级篇》和《果蔬雕刻高级篇》四本。本册为《果蔬雕刻菜肴围边》，收录了108款不同题材的作品，400多张讲解详细的步骤图，其内容丰富，刀工纯正，主题鲜明。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12684876.html>）查找全本阅读方式

果蔬切雕·菜肴围边 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12684876.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12684876.html>

书名：果蔬切雕·菜肴围边