

冷盘与食雕技艺资源清单				
101	模块一 冷盘与食品艺术概述	专题一 冷盘制作与食品艺术概念、 起源与发展	概述	PPT
102	模块一 冷盘与食品艺术概述	专题二 冷盘与食品艺术的地位、作用与要求	概述	PPT
103	模块一 冷盘与食品艺术概述	专题二 冷盘与食品艺术的地位、作用与要求	天鹅盘饰	MP4
201	模块二 冷菜制作工艺	专题一 炆、拌工艺	凉菜不简单	PDF
202	模块二 冷菜制作工艺	专题一 炆、拌工艺	凉拌三味土豆丝	MP4
203	模块二 冷菜制作工艺	专题一 炆、拌工艺	凉拌毛豆	MP4
204	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	柠檬酸辣凤爪	PDF
205	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	美食典故 夫妻肺片	PDF
206	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	美食典故 酱鸭	PDF
207	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	美食典故 口水鸡	PDF
208	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	美食典故 蒜泥白肉	PDF
209	模块二 冷菜制作工艺	专题二 煮、卤、酱工艺	科学美食任务—酱鸭的研究	PDF
210	模块二 冷菜制作工艺	专题三 醉、糟、泡工艺	醉（邛海醉虾）传统工艺与改良	PDF
211	模块二 冷菜制作工艺	专题三 醉、糟、泡工艺	糟菜传统工艺与改良	PDF
212	模块二 冷菜制作工艺	专题四 蜜汁、挂霜工艺	糖醋排骨	MP4
213	模块二 冷菜制作工艺	专题四 蜜汁、挂霜工艺	挂霜腰果	MP4
214	模块二 冷菜制作工艺	专题五 腌、腊、熏工艺	《随园食单》三味冬腌——酱、糟、暴腌冷盘技法拆解	Word
301	模块三 冷菜的装盘	专题一 装盘的基本要求	冷菜装盘	PPT
302	模块三 冷菜的装盘	专题二 冷盘拼摆的常用手法和步骤	元宝碟（白萝卜、丝垫底）	MP4
303	模块三 冷菜的装盘	专题二 冷盘拼摆的常用手法和步骤	元宝碟（黄瓜、片垫底）	MP4
304	模块三 冷菜的装盘	专题三 装盘的类型及式样	冷菜装盘	PPT
305	模块三 冷菜的装盘	专题四 花色拼盘的要求	色彩构成	PDF
306	模块三 冷菜的装盘	专题五 花色拼盘实例	春色	PPT
307	模块三 冷菜的装盘	专题五 花色拼盘实例	茁壮成长	PPT
308	模块三 冷菜的装盘	专题五 花色拼盘实例	山坡拼摆	PDF
401	模块四 食品雕刻基础知识	专题一 食品雕刻的常用刀工及手法	刀工基本操作	PPT
402	模块四 食品雕刻基础知识	专题一 食品雕刻的常用刀工及手法	刀法	PPT
403	模块四 食品雕刻基础知识	专题二 食品雕刻基本形态和变形	食品雕刻创作设计凤戏牡丹	MP4
404	模块四 食品雕刻基础知识	专题三 食品雕刻的基本步骤	椰树的雕刻	MP4
405	模块四 食品雕刻基础知识	专题三 食品雕刻的基本步骤	月季花的雕刻手法组装	MP4
406	模块四 食品雕刻基础知识	专题四 食品雕刻创作设计	食品雕刻创作设计与制作	PPT
407	模块四 食品雕刻基础知识	专题四 食品雕刻创作设计	蛟龙出海创作实例	PPT
501	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题一 花卉类雕刻	大丽菊的截雕技法	MP4
502	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题一 花卉类雕刻	荷花的劈雕组合技法	MP4
503	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题一 花卉类雕刻	月季花的劈雕技法	MP4
504	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题一 花卉类雕刻	玫瑰的旋雕组合	MP4
505	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题一 花卉类雕刻	牡丹	MP4
506	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题二 鱼虾类雕刻	自由-热带鱼	MP4
507	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题三 禽鸟类雕刻	仙鹤的雕刻	MP4
508	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题三 禽鸟类雕刻	鸟语花香的创作	MP4
509	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题四 风景建筑类雕刻	亭子的雕刻	MP4
510	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题四 风景建筑类雕刻	小桥的雕刻	MP4
511	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题四 风景建筑类雕刻	宝塔的雕刻	MP4
512	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题五 其他类雕刻	水中花豆腐雕刻	MP4
513	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题五 其他类雕刻	西瓜雕刻牡丹花	MP4
514	模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例	专题五 其他类雕刻	西瓜雕刻大丽花	MP4
601	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺荷花展台作品创作	PDF
602	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺草莓	PDF
603	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺樱桃	PDF
604	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺水晶虾的制作	PDF
605	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺苹果的制作	PDF
606	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺牵牛花的制作	PDF
607	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺玫瑰花盘饰的制作	PDF
608	模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介	专题四 糖艺	糖艺玫瑰花展台作品	PDF