

<<魔幻糖艺>>

图书基本信息

书名：<<魔幻糖艺>>

13位ISBN编号：9787122064387

10位ISBN编号：7122064387

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业

作者：王森//张婷

页数：60

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;魔幻糖艺&gt;&gt;

## 前言

虽说糖艺最初起源于中国，但中国并没有盛行起来。相反，当糖艺传到欧洲时，因其气候干燥、温度低，很适合制作拉糖，故而欧洲人成立了专门的糖艺部门进行研究、开发。在瑞士、法国都成立了专门的糖艺学校，法国是将糖艺技术推向世界的国家，也是当今糖艺水平最高的国家。

为了能将糖艺这门工艺在中国的烘焙业里快速推行，我们成立了一个专门的部门从事糖艺研究。在研究过程中感触最深的就是：一个作品的好坏、口感的差异，与糖的选择至关重要，所以在开始拉糖前建议读者先学会如何选择糖，然后再练习拉糖。

因国产糖杂质多，温度超过155℃，色泽就会变为混浊，口感也易变苦，难以操作，这种糖适合初学者练煮糖、浇糖用；待练习技术熟练时，可换糖质好一点的瑞士糖，糖温约在180℃左右，练习捏、浇糖。而德国糖（珍珠糖）加水煮糖，可制作淋糖模型底座，法国糖只需加水煮到所需温度就可拉直做花，待温度至155~166℃，即可吹糖，吹糖制作造型时可加放少许的葡萄糖浆，帮助更好的造型，不过这种进口糖成本太高，无形中限制了许多拉糖师们的学习与创作。

诚然，对于初学者来说，需要一种既快速，又易于造型，成本又比进口糖低的快捷式糖块来用。我们自行研制了这种糖块就是本书中大家所看到的糖块，这种糖块只需在灯下直接加温就可淋糖、倒模型，捏、拉、吹都可轻易完成极其简便，成本又比进口糖低。

在本书中大家将会看到用这种糖块（如果条件允许，用进口糖块也行，且光泽度会更强些）做出的迪斯尼动画里的人物、卡通动物等形象，还有现实世界中的动物、花、鸟等造型，详尽的步骤讲解相信会给读者们许多收获的。

糖艺制作是西点制作中最具潜力的一个项目，在西点制作工艺中是继裱花蛋糕、慕斯、巧克力、糖膏蛋糕之后的又一门对操作者有着高要求的技术。

糖艺制品是现如今引领世界西点装饰潮流不可或缺的产品，它既具有可食性又具有较强的艺术性，这门技术也是衡量一个师傅水平高低的标准。

通过本书的发行，我们希望有更多的中国人能从中了解和认知这一门技艺，能有更多的人能投入到糖艺的研究中来，制作出更多的富有中国特色的糖艺作品，从而推动中国烘焙业的发展！

## <<魔幻糖艺>>

### 内容概要

糖艺主要应用于西点装饰。

本书介绍了糖的种类、熬糖要点、糖艺基本手法、工具及材料，分别对花卉、水果、动物、人物糖艺的实战技巧和方法进行了详细的讲解，并附有精美的糖艺盘饰作品。

本书可供糖艺从业人员参考使用。

<<魔幻糖艺>>

书籍目录

基础篇	一、糖的分类与相关知识	二、糖艺基本手法	三、工具及材料	实战篇	花卉类	绿				
叶	马蹄莲	喇叭花	怪味花	玫瑰花	花篮制作	水果类	桃子	梨	香蕉	
动物类	天鹅	龙虾	海豚	战神	永恒	赤道之风	凯旋归来	心血来		
潮	美丽佳人	伊甸园	诺言	日出	性感舞曲	龙菲士	巴黎仔	战争之想		
	思念	迷离	征服	激动	冷暖	传说	胜利者	贵夫人	恋曲	乐园
	童趣	王者	幸福时光	诱惑	柔情万缕	清影	自由	人物类欣赏篇		

<<魔幻糖艺>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>