

<<蛋糕裱花基础（上册）>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花基础（上册）>>

13位ISBN编号：9787501961054

10位ISBN编号：7501961050

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森

页数：103

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>

<<蛋糕裱花基础(上册)>>

内容概要

本书主要适合初学者, 以及一些懂得蛋糕装饰但手工工艺变化不多的操作者, 主要内容有: 蛋糕装饰配色, 构图要领, 生肖、人物、花卉、水果切法, 陶艺蛋糕的手工制作技巧, 蛋糕装饰的细节处理方法。

本书共计50款的蛋糕图片。

想快速掌握蛋糕裱花的技艺吗, 本书按照蛋糕的设计顺序由浅入深地为初学者提供了专业化的指导和丰富的实例, 对每款蛋糕, 从原料、工具、构图到配色, 都按步骤非常详细地讲解。

制作蛋糕的全过程详解如同静态的教学片, 读者可以通过本教程循序渐进地学习抹面、打边、巧克力件及水果制作, 十二生肖蛋糕、花边蛋糕、花卉蛋糕、陶艺蛋糕、祝寿蛋糕等近百种蛋糕制作方法。

本书从实用和专业的角度出发, 图文并茂, 既可作为蛋糕装饰专业的教材, 又是一本适用于企业或个人技能入门和提升的工具书。

如果您只是对蛋糕装饰充满着好奇与兴趣, 那么这本书就是您闲暇时用来满足个人爱好, 并将您快速带入蛋糕制作领域的一本DIY书籍。

对于想要成为蛋糕裱花专家的蛋糕装饰设计者和饼店老板、师傅们来说, 敬请关注我们即将出版的《蛋糕裱花基础(下册)》, 该书可帮助您突破蛋糕裱花的瓶颈, 快速提升裱花水平, 是饼店必备的常用书。

<<蛋糕裱花基础（上册）>>

作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。

为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才，不仅解决了中国大批

<<蛋糕裱花基础(上册)>>

书籍目录

PART 1 基础篇 第一阶段 入门学习 鲜奶油知识 植脂奶油的操作及注意事项 巧克力知识
 色彩知识 工具类 原料类 第二阶段 蛋糕装饰 蛋糕设计与布局 蛋糕款式分
 类PART 2 花边蛋糕 制作花边蛋糕前须知 花嘴角度 打边的常用手法 五种常用打边花嘴
 扩张边 对称边 层次边一 层次边二 层次边三 层次边四 层次边五 层次边六PART 3 花卉
 蛋糕 制作花卉蛋糕前须知 睡莲 荷花 红鹤芋 荷包花 宿根福禄考 向日葵 蝴蝶兰 喇叭水
 仙 康乃馨 不老菊 旋转玫瑰PART 4 生肖蛋糕 制作生肖蛋糕前须知 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇
 马 羊 猴 鸡 狗 猪PART 5 陶艺蛋糕 制作陶艺蛋糕前须知 水果 巧克力件 陶艺
 蛋糕手法 陶艺蛋糕尺寸 圆面的抹法 直面抹刀抹法 运用刮片来修饰蛋糕面 锯齿刮片拍打直
 面蛋糕 沾边的手法 刮片拍打面 水纹面的处理手法 拍打掏空 果膏的基本挤法 淋果膏的手法
 抹刀的角度 吹瓶的使用方法 吹瓶的使用方法 刮片的使用方法 多功能小铲的使用方法 正确
 使用多功能小铲 烫面 吸面手法 吸面 割面一 割面二 割面三 割面四 割面五 基本吹面
 吹面一 吹面二 吹面三 多层吹面一 多层吹面二

<<蛋糕裱花基础（上册）>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕裱花基础（上册）>>

编辑推荐

做过设计的人都知道，任何一种设计都有其方法和顺序可寻，艺术裱花蛋糕也是一样。

《蛋糕裱花基础(上)》按照蛋糕的设计顺序由浅入深地为初学者提供了专业化的指导和丰富的实例，对每款蛋糕，从原料、工具、构图到配色，都按步骤非常详细地讲解。

制作蛋糕的全过程详解如同静态的教学片，读者可以通过本教程循序渐进地学习抹面、打边、巧克力件及水果制作，十二生肖蛋糕、花边蛋糕、花卉蛋糕、陶艺蛋糕、祝寿蛋糕等近百种蛋糕制作方法。

<<蛋糕裱花基础（上册）>>

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>