

<<蛋糕裱花技巧>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花技巧>>

13位ISBN编号：9787538158236

10位ISBN编号：7538158235

出版时间：2009-10

出版时间：门彬彬 辽宁科学技术出版社 (2009-10出版)

作者：门彬彬

页数：109

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>

<<蛋糕裱花技巧>>

前言

现代的艺术蛋糕，不但讲究内在的质量和营养，更注重外在的造型、整体的构思、做工的精细、色彩的搭配，同时还要具备特定的主题。

人们在品尝蛋糕美味的同时，也享受着一场视觉盛宴。

一款美不胜收的蛋糕，不仅让人垂涎，更让人觉得是一件艺术品。

任何一款蛋糕都离不开裱花师的用心揣摩和精心雕琢，浓浓的情感与强烈的艺术气息经过蛋糕裱花师的双手融为一体，他们通过巧妙的构思和精湛的技艺为人们打造出一款款精美的蛋糕。

本书作者从事蛋糕装饰行业已十余年，在教学和实践工作中积累了丰富的经验，并将自己掌握的蛋糕装饰技术进行归纳和总结后集成成书，愿与读者一同分享。

本书详细地介绍了蛋糕裱花中各种形象的设计和制作，包括十二生肖及其他人物和动物形象，并从实用、专业的角度出发，采用了细分步、细描述的写作手法，让读者一目了然、易学易懂，以帮助学习蛋糕装饰技术的人打好基础。

本书既是专业裱花师提高技术的首选，也可作为学校蛋糕裱花专业的参考教材，同时，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲人和朋友制作出更加漂亮的裱花蛋糕，增添无限乐趣。

由于作者本身技艺水平和创意思维的局限，书中内容难以做到尽善尽美，寄希望于本书能抛砖引玉，欢迎业内朋友共同交流和切磋，以不断提高国内的蛋糕装饰技术。

本书在写作过程中得到了胡玲玲、韩卫峰、张丽、马敏、刘寒冰、王二红、杜文文、徐永涛等朋友的帮助，在此一并表示感谢！

<<蛋糕裱花技巧>>

内容概要

现代的艺术蛋糕，不但讲究内在的质量和营养，更注重外在的造型、整体的构思、做工的精细、色彩的搭配，同时还要具备特定的主题。

人们在品尝蛋糕美味的同时，也享受着一场视觉盛宴。

一款美不胜收的蛋糕，不仅让人垂涎，更让人觉得是一件艺术品。

任何一款蛋糕都离不开裱花师的用心揣摩和精心雕琢，浓浓的情感与强烈的艺术气息经过蛋糕裱花师的双手融为一体，他们通过巧妙的构思和精湛的技艺为人们打造出一款款精美的蛋糕。

本书作者从事蛋糕装饰行业已十余年，在教学和实践工作中积累了丰富的经验，并将自己掌握的蛋糕装饰技术进行归纳和总结后集成成书，愿与读者一同分享。

本书详细地介绍了蛋糕裱花中各种形象的设计和制作，包括十二生肖及其他人物和动物形象，并从实用、专业的角度出发，采用了细分步、细描述的写作手法，让读者一目了然、易学易懂，以帮助学习蛋糕装饰技术的人打好基础。

本书既是专业裱花师提高技术的首选，也可作为学校蛋糕裱花专业的参考教材，同时，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲人和朋友制作出更加漂亮的裱花蛋糕，增添无限乐趣。

由于作者本身技艺水平和创意思维的局限，书中内容难以做到尽善尽美，寄希望于本书能抛砖引玉，欢迎业内朋友共同交流和切磋，以不断提高国内的蛋糕装饰技术。

<<蛋糕裱花技巧>>

书籍目录

前言第1章 卡通十二生肖的制作1. 卡通生肖鼠2. 卡通生肖牛3. 卡通生肖虎4. 卡通生肖兔5. 卡通生肖龙6. 卡通生肖蛇7. 卡通生肖马8. 卡通生肖羊9. 卡通生肖猴10. 卡通生肖鸡11. 卡通生肖狗12. 卡通生肖猪第2章 仿真十二生肖的制作1. 仿真生肖鼠2. 仿真生肖牛3. 仿真生肖虎4. 仿真生肖兔5. 仿真生肖龙6. 仿真生肖蛇7. 仿真生肖马8. 仿真生肖羊9. 仿真生肖猴10. 仿真生肖鸡11. 仿真生肖狗12. 仿真生肖猪第3章 卡通动物的制作1. 北极熊2. 大熊猫3. 凤凰4. 乖乖虎5. 加菲猫6. 大象(一)7. 大象(二)8. 哈巴狗9. 梅花鹿10. 兔巴哥11. 笨笨熊12. 胖胖猪13. 企鹅14. 史努比15. 跳跳虎16. 仙鹤17. 小花猫18. 小熊猫19. 小猫吃鱼20. 雄鹰第4章 卡通人物的制作1. 圣诞老人2. 寿星3. 寿婆4. 开心老爸5. 男孩6. 小雪人

<<蛋糕裱花技巧>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕裱花技巧>>

编辑推荐

《蛋糕裱花技巧:动物和人物篇》既是专业裱花师提高技术的首选，也可作为学校蛋糕裱花专业的参考教材，同时，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲人和朋友制作出更加漂亮的裱花蛋糕，增添无限乐趣。

<<蛋糕裱花技巧>>

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>