

<<蛋糕裱花创意>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花创意>>

13位ISBN编号：9787122014818

10位ISBN编号：7122014819

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：刘科元 编

页数：81

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>

## <<蛋糕裱花创意>>

### 内容概要

本书主要介绍了蛋糕裱花的工具和材料、创意和设计基本概念，对花卉、生肖、卡通、陶艺蛋糕等各类艺术蛋糕的制作过程进行了详细的讲解，使读者一目了然。

书中附有大量精美的裱花效果图，是一本不可多得的蛋糕裱花参考书。

本书可供蛋糕裱花行业人员使用，也适用于对蛋糕裱花有兴趣的普通大众。

<<蛋糕裱花创意>>

书籍目录

蛋糕美学 基础知识 蛋糕装饰工具设备的认识和使用 部分裱花工具图 花卉制作 花卉浅谈 送花的礼仪常识 花卉的制作要领 玫瑰花 牡丹花 百合花 荷花 野菊花 菊花 蔷薇花 含笑花 康乃馨 硬叶兜 喇叭水仙 海石榴 状元红 熟季花 灵仙花 风之花 大杯水仙 秋兰 蝴蝶梅 叶菊 向日葵 报春花 大丽花 火鹤 蝴蝶兰 马蹄莲 水仙花 卡特兰 跳舞兰 卡通动物系列制作 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪 仿真动物系列制作 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪 部分蛋糕制作实例 陶艺蛋糕制作 手工巧克力配件造型图 创新艺术蛋糕图欣赏

章节摘录

插图：蛋糕美学基本知识一、色彩在点心工艺中的作用摆在橱窗里一件件精致的点心，它不仅给人带来吃饱吃好的感觉，更重要的是能使人感到一种艺术和情趣的享受，这种享受主要来自精美的点心造型与和谐的色彩处理，对心理所产生的震撼。

点心的艺术色彩往往又是人们欣赏点心的第一感觉，首先能给人以强烈的印象，赏心悦目。

<<蛋糕裱花创意>>

编辑推荐

《蛋糕裱花创意》可供蛋糕裱花行业人员使用，也适用于对蛋糕裱花有兴趣的普通大众。

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>