

<<新编裱花基础教程>>

图书基本信息

书名：<<新编裱花基础教程>>

13位ISBN编号：9787534147760

10位ISBN编号：753414776X

出版时间：2012-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：犀文 图书，黎国雄 编写

页数：123

字数：100000

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>

<<新编裱花基础教程>>

前言

在面对惊艳美食的今天，西点作为一颗璀璨的明珠也走入了大众的视野。精致西点融入大众生活，不再停留于简单的消费阶层，许多家庭有了更高的追求。美味西点的制作方法是什么，为什么能有如此多样的造型，如何才能制作出一份精美的西点？这就是我们要解决的问题；并以此为专业人士提供一个深造的平台，为业余爱好者提供一个学习的机会。

本系列丛书由《新编慕斯基础教程》和《新编裱花基础教程》组成，不仅涵盖了最基础的入门知识，还运用具体操作实例向读者详细介绍西点的制作方法。

该系列丛书力求做到结构简单明了，易于查阅；内容丰富实用，涵盖面广，并配以精美图片，对每一款西点进行详细介绍和说明，力求使制作方法简便易懂。

裱花是蛋糕制作过程中不可或缺的步骤，起着画龙点睛的作用。

《新编裱花基础教程》专门介绍裱花的方法，让您能够快速地掌握专业技术，轻松制作赏心悦目的蛋糕。

本书首先从鲜奶油的使用、蛋糕的装饰、裱花蛋糕造型的基本原理、使用器材、原材料等来介绍裱花入门的基础知识；再用具体实例讲解了详细的制作过程。

全书选用了100多款蛋糕，以巧克力泥捏塑蛋糕、淋面蛋糕、花卉蛋糕、生肖蛋糕、庆贺蛋糕、喷面蛋糕、卡通蛋糕、陶艺蛋糕、鲜奶水果蛋糕等划分为九大类别，并采用清晰的流程图片，图文并茂地进行讲解。

每一款都拥有精致的造型和创意，最后还附上部分成品图片以供欣赏。

本书既可用于专业人士拓展学习，也可供业余美食爱好者参考辅导。

我们真诚地希望，我们的努力能对您有所帮助！

<<新编裱花基础教程>>

内容概要

《新编裱花基础教程》带您走进裱花蛋糕的制作天地，经典款式赏心悦目，创新款式意蕴无穷。从巧克力捏塑蛋糕到花卉蛋糕、寓意蛋糕、生肖蛋糕，还有陶艺蛋糕、鲜奶水果蛋糕，品种齐全，口味丰富，款式新颖，为专业人士提供了一个深造的平台，为业余爱好者提供了一个学习的机会。

《新编裱花基础教程》是由知名厨艺大师指导，是一本专为厨艺初学者、爱好者打造的蛋糕裱花大全。

《新编裱花基础教程》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使用，制作精美，配图和文字详细，易学易懂。

不论是喜爱DIY的裱花爱好者，还是专业人士，从《新编裱花基础教程》中皆能满足需求。

<<新编裱花基础教程>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<新编裱花基础教程>>

书籍目录

PART 1 基础知识

蛋糕款式的分类

工具介绍

原材料介绍

蛋糕的装饰与造型

色彩的搭配

蛋糕的构成和层次咀嚼感

鲜奶油的使用

巧克力的使用

巧克力配件的制作(一)

巧克力配件的制作(二)

常用蛋糕体的制作及处理示范

PART 2 巧克力泥捏塑水果蛋糕

爱心小狗

童年幻想

美乐蒂

蒙蒙兔

猫头鹰

小鸭

小飞象

恋人

螃蟹

小猫

情侣企鹅

情侣青蛙

快乐的小丑

卡通拖拉机

小汽车

蜜蜂和蜗牛

圣诞老人

熊猫贺喜

章鱼

小熊宝宝

童颜老寿星

大蓝鲨

PART 3 淋面蛋糕

纸醉金迷

莓舞之城

与尔偕老

爱的宣言

神采飞扬

PART 4 花卉蛋糕

花卉蛋糕会说话

马蹄莲

卡特兰

<<新编裱花基础教程>>

跳舞兰
迎春花
百合花
不老菊
应春花
玫瑰花
天竺兰
金莲花
牡丹花
中逢菊
玉玲珑
报春花
令箭荷花
繁星花
翠菊
喇叭水仙
万寿菊
郁金香
非洲菊
PART 5 生肖蛋糕
生肖鼠
生肖牛
生肖虎
生肖兔
生肖龙
生肖蛇
生肖马
生肖羊
生肖猴
生肖鸡
生肖狗
生肖猪
生肖蛋糕欣赏
PART 6 庆贺蛋糕
寿比南山
母亲节快乐
银装派对
圣诞快乐
仙翁贺寿
仙童贺寿
牛气冲天
虎虎生威
笑纳百财
PART 7 喷面蛋糕
浓情蜜意
幽悠仲夏
红颜知己

<<新编裱花基础教程>>

鲜果乐园

探骊得珠

PART 8 卡通蛋糕

机灵聪颖

天真可爱

调皮精灵

肥肥猫

米老鼠姐妹

维斯猫

PART 9 陶艺蛋糕

陶屋

齿轮与陶艺

陶果屋

陶瓷果篮

可可雪山

PART 10 鲜奶水果蛋糕

出类拔萃

朝气蓬勃

雪舞缤纷

璀璨芬华

紫色部落

群英荟萃

红色诱惑

浅海绿湾

水果物语

冰封香裹

<<新编裱花基础教程>>

编辑推荐

《新编裱花基础教程》编辑推荐：名师讲解点拨，裱花轻松制作；新手必备宝典，就业创业指南；图文并茂，过程详细，简单易学；手把手助您成为蛋糕裱花达人。

<<新编裱花基础教程>>

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>