第一图书网, tushu007.com

<<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：9787538157314

10位ISBN编号：753815731X

出版时间：2009-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：门彬彬

页数：121

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

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。
作者将自己掌握的蛋糕装饰技术进行了归纳和总结后集合成书，详细地介绍了蛋糕装饰的基本技巧，并从实用、专业的角度出发，采用了细分布、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。
本书是初学者的入门书，既可作为学校蛋糕装饰技术专业的参考教材，也可作为企业及个人提高手艺的工具书，同时也是业余爱好者学习蛋糕装饰技巧的参考资料。

<<蛋糕裱花技巧>>

书籍目录

第1章 相关常识 一、蛋糕知识 1.生日蛋糕的起源 2.各种蛋糕名称的由来 二、巧克力知识 1.巧克力的由来 2.巧克力的熔解 3.巧克力的调温 三、鲜奶油的操作及注意事项 1.鲜奶油的解冻 2.鲜奶油的打发温度 3.鲜奶油的打发方法 4.鲜奶油打发后的储存及注意事项 四、蛋糕装饰的色彩运用 1.颜色的搭配 2.色彩的调配 五、蛋糕的创意与装饰 1.蛋糕的创意 2.蛋糕的装饰第2章 工具介绍 一、裱花嘴简介 二、喷枪的使用 三、常用其他设备、工具及原料简介 1.设备类 2.工具类 3.原料类第3章 实际操作 一、坯子的抹法 1.直角坯抹法 2.弧形坯抹法 3.心形坯抹法 4.双层坯抹法 二、各种花边的制作 1.玫瑰花嘴花边 2.星嘴花边 3.百合花嘴花边 4.拔草嘴花边 5.扁齿花嘴花边 6.组合花边 三、花卉的制作 1.花卉制作的要领 2.各种花卉的制作 贴士 花卉蛋糕的常识 四、蛋糕上常用字的写法 1.生日快乐 2.寿 3.happybirthday 4.LOVE

编辑推荐

《蛋糕裱花技巧（基础篇）》是初学者的入门书，既可作为学校蛋糕装饰技术专业的参考教材，也可作为企业及个人提高手艺的工具书，同时也是业余爱好者学习蛋糕装饰技巧的参考资料。

第一图书网, tushu007.com

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