

<<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>

<<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。

作者将自己掌握的蛋糕装饰技术进行了归纳和总结后集成成书，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

<<蛋糕裱花技巧>>

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。

<<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>