

<<蛋糕裱花基础>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花基础>>

13位ISBN编号：9787538161199

10位ISBN编号：7538161198

出版时间：2009-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王森 编

页数：105

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>

<<蛋糕裱花基础>>

前言

企业生存依赖于技术，技术的发展提高了生产力，烘焙业的发展也是如此。改革开放以来，我国烘焙业得到迅猛发展，特别是裱花蛋糕饼业遍布全国各个角落，深受消费者喜爱，从目前看来，裱花技术的高低直接影响糕饼业的经济效益及长远发展，技术已成为烘焙业发展的第一生产力，裱花艺术人才已是烘焙行业的支柱。

为了寻求发展，有许多企业和从业者都在努力地探索烘焙艺术的开发与运用并取得了一定的成绩。我从事烘焙业已有20年的时间，在长时间的教研与实践过程中，已摸索出一条属于自己的裱花装饰风格。

多年来，我一直在追寻裱花技术发展动向，建立了自己的裱花技术体系，出版和开发出许多有价值的裱花蛋糕装饰技巧书籍及工具，现将其中的一部分装饰技法汇编成书，以供更多读者学习借鉴之用。这一系列的书籍是注重基础讲解的专业教学书籍，随着您对西点的深入了解，您便能从西点制作中感受到创作所带来的成就感，这种感觉，会使您的人生觉得充实、精彩。

当您技术上升到一定程度时，您就会发觉，原来我们平常所看到的生日蛋糕只是西点中最普通、最基本的手法而已，丰富的西点领域会使您觉得结缘西点是您人生中最大的一件喜事。

对于初学蛋糕装饰的人来说，一个好的开端和拥有一个系统正规的训练方案是尤为重要的，现在烘焙行业蛋糕装饰的书籍很多，风格、手法各有千秋，但是关于裱花的专业书籍却少之又少，作为专业从事研究艺术西点的我们来说，有责任也有义务规范裱花培训、教学系统，因此，我们编辑了一套系统的裱花培训书籍，书中的内容由浅入深，环环相扣。

在学习蛋糕装饰基础时，初学者刚刚起步，奶油的出量及双手的配合能力很差、卫生意识太弱、情绪控制力不强，这些因素如果不克服，那么对裱花蛋糕的深入学习很难进行下去的，只要您调整好心态，不要急于求成循序渐进地学习，多看、多听、多练，只有根基扎实了才能进入中间课程内容的学习。

<<蛋糕裱花基础>>

内容概要

本书介绍了超详细的动物生肖蛋糕裱花理论常识和实践，并随书配有上百张超详细的图解，使读者一学就会。
此外，本书还随书附赠一张超值DVD光盘，在光盘中，由真人示范和讲解数款动物生肖蛋糕的制作过程。

<<蛋糕裱花基础>>

作者简介

王森，现为森派西点蛋糕配料及装饰应用研究中心的首席研究员、中国烘焙西点国家级裁判员、中国焙烤协会专家组专家、中国烘焙专业杂志特约撰稿人、王森烘焙技术学校校长、森派食品有限公司董事长。

自1998年创办王森西点蛋糕应用研发中心以来，给中国的烘焙业创造了一个又一个

<<蛋糕裱花基础>>

书籍目录

基础篇仿真动物系列 豹子 北极熊 长颈鹿 袋鼠 浣熊 狮子 梅花鹿 猫 松鼠 水獭仿真生
肖系列 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪卡通动物系列 趴着熊 叮当猫 加菲
猫 高飞狗 米老鼠 跳跳虎 趴着猫 皮卡秋 可爱雪人 坐着熊 小鱼 小鹿卡通十二生肖系列
鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪

<<蛋糕裱花基础>>

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>