

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花基础（下册）>>

13位ISBN编号：9787501962426

10位ISBN编号：7501962421

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：王森

页数：103

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（下册）>>

内容概要

在全球倡议“精致餐饮”的风潮下，许多饮食行业都投入到了视常见装饰领域的研究中。

艺术蛋糕装饰也正是这股风潮下的产物。

一些喜欢蛋糕制作的人，将蛋糕装饰提升到更高层次——视觉艺术水平中来，使中国的蛋糕不再局限于“味觉餐饮”，而是提升到更高层次的“精致餐饮”的享受层面。

本书将艺术化的花卉蛋糕、动物蛋糕、陶艺蛋糕、人物蛋糕呈现给读者，以求帮助大家开拓视野、提升技能。

另外，独家公开了喷画蛋糕和毛笔画蛋糕的制作秘笈，对于想要把中国元素融入到蛋糕中的朋友来讲，是一个相当不错的选择！

本书从实用和专业的角度出发，注重细节的表达与规范，就学习人群而言既可作为蛋糕装饰专业的教材，又是一本适用于企业或个人手艺提升的工具书。

如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇和兴趣，那么这本书就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。

为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才，不仅解决了中国

<<蛋糕裱花基础(下册)>>

书籍目录

PART1 花卉蛋糕 大百合 大罂粟 报春花 番红花 喇叭花 鱼尾菊 旋转玲 马蹄莲 兜兰 绣球花PART2 动物蛋糕 天鹅 爱情鸟 仙鹤 老鹰 鸳鸯 凤凰 余包 蝴蝶PART3 陶艺蛋糕 多功能小铲压面 多功能小铲的使用一 多功能小铲的使用二 掏面一 压向一 压向一 掏面二 掏面三 压向二 压面四 压向五 压面六 压面七 压面八 吸面一 吸面二 吸面三 吸面四 吸面五 吸面与吹面 吹面 切面 吸囊烫面PART4 人物蛋糕 卡通人物的各种姿态 包被小孩 婴儿 十岁男孩 十岁女孩 一对新人 父亲 圣诞女孩 圣诞老人一 圣诞老人二 财神 寿星一 寿星二 寿婆 寿桃面 寿公寿婆PART5 喷画蛋糕 制作喷画蛋糕前须知 傍晚风景的喷法 浪漫的风景 喷画技法 海面效果的处理 松鹤图喷法PART6 毛笔画蛋糕 毛笔画蛋糕基础知识 玫瑰 蝴蝶兰 牡丹 菊花 鱼 虾 鸟 马 鹰PART7 卡通蛋糕 卡通虎 卡通龙 疯狂鸭 长耳兔 图片欣赏

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕裱花基础(下册)>>

编辑推荐

《蛋糕裱花基础(下册)》由中国轻工业出版社出版。

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

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>