

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

图书基本信息

书名：<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

13位ISBN编号：9787534960758

10位ISBN编号：7534960754

出版时间：2013-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：王森 编

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>

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

内容概要

《裱花蛋糕装饰最热门的六堂课》介绍了不同材料蛋糕装饰件的基础知识、制作方法，所需的工具及制作实例。

包括巧克力、拉糖、水果、饼干、巧克力泥、裱花等六部分。

附DVD光盘。

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

作者简介

王森，王森西点学校创办人。
国家级烘焙西点考证师，中国焙烤协会专家组专家。
出版多种相关专业用书。

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

书籍目录

第一堂课巧克力装饰件 一、制作巧克力件所需的工具 二、巧克力的基础知识 三、制作巧克力件的知识要点 四、铲花的方法与技巧 五、巧克力装饰件制作实例 巧克力线体 巧克力围边 扇形巧克力 巧克力棒 巧克力片 巧克力花 第二堂课水果装饰件 一、水果的基础知识 二、水果装饰件制作要点与构图技巧 三、水果装饰件制作实例 哈密瓜船 哈密瓜翻花 哈密瓜山 黑布林龟子 黑布林蝴蝶 黑布林花1 黑布林花2 火龙果龟子 火龙果球 芒果龟子 芒果鱼 扇形芒果 猕猴桃果篮 猕猴桃花朵 爪状猕猴桃 柠檬卷1 柠檬卷2 苹果船1 苹果船2 苹果花 苹果鸟 苹果切片 苹果兔 青橙片 扇形苹果切片1 扇形苹果切片2 扇形苹果切片3 扇形苹果切片4 扇形苹果切片5 提子龟子 提子花 提子花2 提子花3 提子花4 提子花5 镂空五星杨桃 黄桃切块 五角星黄桃 心形黄桃 第三堂课拉糖装饰件 一、拉糖常用的工具及材料 二、拉糖的基本知识 三、拉糖装饰件制作实例 香蕉 柠檬 红苹果 草莓 玫瑰花 拉丝 彩带 第四堂课巧克力膏捏塑装饰件 一、巧克力膏的制作 二、捏塑装饰件制作技巧 三、捏塑装饰件制作实例 黄色松鼠 圣诞老人 睡熊 小驴子 小牛 小松鼠 小兔 熊猫 第五堂课饼干装饰件 饼干面团配方 蛋白膏配方 欢乐机器猫 浪漫时光 潘大星 圣诞 第六堂课蛋糕裱花及装饰实例 一、裱花嘴的使用技巧 二、抹圆面的方法与技巧 三、抹直面的方法与技巧 四、裱花蛋糕装饰实例 趣味童真蛋糕 金秋丰收蛋糕 圣诞狂欢蛋糕 万圣节派对蛋糕 欧式半球形蛋糕 欧式方形蛋糕 欧式圆形蛋糕 欧式花边圆形蛋糕 欧式巧克力圆形蛋糕 欧式心形蛋糕

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

章节摘录

版权页： 插图： 巧克力围边镂空围边 1.将玻璃纸贴于大理石面上。

2.将黑巧克力均匀地铺在玻璃纸上。

3.巧克力有些凝固时，用锯齿刮片刮出齿纹。

4.刮好后将整张玻璃纸拿起。

5.将其贴于蛋糕的外侧。

6.待巧克力凝固后，将玻璃纸取下即可。

9.在原有面的基础上，用铲刀在前端铲出半圆。

10.铲刀向外打开45°角，左手食指贴于刀尖，不要用力。

11.双手配合好，往前直推，铲出花形，绕过食指，铲出白粉夹色的半圆花。

小贴士：把粉色换成黄色，即成黄白夹色的花、把粉色换成绿色，即成绿白夹色的花。

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

编辑推荐

《裱花蛋糕装饰最热门的六堂课》汇总了不同材料的装饰件，从甜蜜的拉糖装饰件，到鲜美的水果装饰件，从酥脆的饼干装饰件，到香浓的巧克力装饰件，再到那精致的巧克力泥装饰件……各种类型的装饰件应有尽有。

在书中，从基础入手，塑形、着色、造型……手把手教会您做出精美的装饰件，再配上精心挑选的装饰件成品图：整个装饰件的世界为您打开！

<<裱花蛋糕装饰最热门的六堂课>>

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>