第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<时尚陶艺蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538163513

10位ISBN编号：7538163514

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科技

作者：王森 编

页数：93

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

第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

前言

我们把这本书之所以叫做《时尚陶艺蛋糕——裱花基础篇》，其原因就在于它的制作工艺来源子中国古老的制陶技术，而这一蛋糕类型一经面市就深受各大城市消费者的喜爱，其原因不仅是因为这种蛋糕造型独特，而更多地是被它快速时尚健康的制作方法所吸引，下面就让我们一起解读陶艺蛋糕的制作流程，从中了解一些陶艺蛋糕的由来与发展。

要想清楚陶艺蛋糕的制作思路，就得先从陶艺的工艺流程开始学起：　　第一步：拉坯。

把蛋糕坯放在转盘的中间，借转盘旋转之力，用工具把鲜奶油拉成所需的形状，再用小刮片或是小工具将其刮光滑，且转盘转得越快鲜奶油会越光滑，不过这种做法只适合圆形的坯子。

第二步：造型。

就是在第一步的基础上再加以刻画出各种形状，用刮片或其他王具在刮好的鲜奶油面上拍打，制作出均匀的纹路，陶艺蛋糕的造型要点尤其重视点、线、面的关系，面和线条是组成陶艺面的主要因素，除拍打手法外还有掏空、烫面、挑面、压面、剪等许多手法的变化，书中用了36款蛋糕展示了这些手法。

第三步：上色。

在确定造型色彩的基础上，再进行上果膏配色，果膏给人一种透明的水晶般的感觉，即能增强食欲感，又能提升精细度，是制作陶艺蛋糕时必用的材料之一，上色时会通过淋、涂、画线的方式表达大块的色或是局部的线，这些手法在书中均有解说。

第四步：装饰。

这一步将决定蛋糕价值的高低。

如果只以花卉或鲜奶油为主装饰则价值较低，用水果装饰则会略高些，用巧克力件或是糖艺来装饰则是提升蛋糕附加值的最好方法。

以上四步是制作陶艺蛋糕的流程，如果读者们能把书中的几种手法学会再认真研读其设计思路，那么你就能很快进入陶艺蛋糕个性发挥、自由创作的阶段了，它的随意性、自由性将会带给你一种全新的蛋糕制作乐趣，希望书前的你能很快领略到这份惊喜与神奇！

第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

内容概要

我们把这本书之所以叫做《时尚陶艺蛋糕——裱花基础篇》，其原因就在于它的制作工艺来源于中国古老的制陶技术，而这一蛋糕类型 经面市就深受各大城市消费者的喜爱，其原因不仅是因为这种蛋糕造型独特，而更多地是被它快速时尚健康的制作方法所吸引，那么就让我们一起解读陶艺蛋糕的制作流程，从中了解一些陶艺蛋糕的由来与发展。

第一图书网, tushu007.com

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、王森烘焙技术学院校长、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的惊喜。

第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

书籍目录

戚风蛋糕坯的制作制作陶艺蛋糕前一定要懂的知识制作陶艺蛋糕的10个基本面冉艺蛋糕淋果膏的常用方法最受顾客欢迎的36种款式柔情蜜意生机盎然默默守望奔放情深意浓无言的美醉人的依偎幸福的沉醉憧憬追求坚守信念不变的诺言蓝色海洋韵味祝福追梦生日祝福父子之情独来独往唯我独尊情意绵绵热情似火青春不悔田园牧歌红颜知己舞动的旋律浪漫情怀生命之歌享受自由年青的梦觅知音等待你的到来共渡一生爱情海绿野仙踪携手今生

第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

编辑推荐

超详细陶艺蛋糕理论＆实践大公开　　超人气烘焙名师的陶艺蛋糕制作教科书　　上百张超详细图解零失败　　随书附赠DVD光盘详细介绍了时尚陶艺蛋糕制作酌基础知识、制作流程、注意事项，并涵盖教十款深受消费老欢迎的时尚陶艺蛋糕的制作过程。

第一图书网, tushu007.com

<<时尚陶艺蛋糕>>

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