

<<时尚水果蛋糕.裱花基础篇>>

图书基本信息

书名：<<时尚水果蛋糕.裱花基础篇>>

13位ISBN编号：9787538169195

10位ISBN编号：7538169199

出版时间：2011-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王森，张婷 主编

页数：94

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>

<<时尚水果蛋糕裱花基础篇>>

内容概要

本书以详细的图解介绍了水果蛋糕制作的理论和实践，并拥有超多图解说明，是人气烘焙名师的蛋糕裱花教科书

<<时尚水果蛋糕.裱花基础篇>>

作者简介

王森, Jason, 王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监、亚洲残联裁判员、国家级烘焙西点裁判员、国家级西点烘焙考评师、中国焙烤协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、发行出版专业书籍上百本。

中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师、中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人、电视美食节目主持人、苏州森派教育咨询有限公司董事长。

<<时尚水果蛋糕裱花基础篇>>

书籍目录

第一章 点式视觉元素

- 一、点的概念
- 二、点在蛋糕上主要起到的作用
- 三、点的构成
- 四、点在蛋糕中的组合形式
- 五、点的情感表达
- 六、点的形式美——对比
- 七、蛋糕上常用的点式图案

第二章 线式视觉元素

- 一、线的概念
- 二、线在蛋糕上起到的作用
- 三、线在蛋糕中的组合形式
- 四、线的情感表达
- 五、以线形为主的构图骨架

第三章 面

- 一、面的概念
- 二、面的特点和性质
- 三、面的情感表达

第四章 体

- 一、体的概念
- 二、体材的变化方式
- 三、体的情感表达

第五章 水果、巧克力蛋糕速成——水果蛋糕?典六大构图

第六章 圆形装饰线条参考图

第七章 水果蛋糕配色设计

- 一、色彩的四要素
- 二、色彩的认识度
- 三、色彩的感觉
- 四、蛋糕基本配色方法
- 五、蛋糕配色技巧
- 六、蛋糕调色索引
- 七、根据蛋糕用途定主色

第八章 水果蛋糕作品欣赏

<<时尚水果蛋糕裱花基础篇>>

章节摘录

版权页：插图：

<<时尚水果蛋糕.裱花基础篇>>

编辑推荐

《时尚水果蛋糕:裱花基础篇》超详细水果蛋糕理论及实践大公开，超人气烘焙名师的水果蛋糕制作教科书，上百张超详细图解零失败。

<<时尚水果蛋糕裱花基础篇>>

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>