

图书基本信息

书名：<<最详尽的蛋糕裱花教科书-随书附赠DVD光盘>>

13位ISBN编号：9787538180169

10位ISBN编号：7538180168

出版时间：2013-5-1

出版时间：辽宁科学技术出版社; 第1版

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>

内容概要

《最详尽的蛋糕裱花教科书》主要内容包括：基础常识篇；基本技法篇；基本应用实例；传统蛋糕装饰作用篇；传统蛋糕的创作原理篇；传统花边的分割原理及方法等。

花边蛋糕常常给人一种梦幻甜蜜的感觉，让幸福像花儿一样盛开，飘逸、精美、沁人心脾。

《最详尽的蛋糕裱花教科书》中介绍了花边的工具、花边基础知识、基本技法及应用，循序渐进，逐步深入地为你呈现花边蛋糕的精彩内容。

作者简介

王森——亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森艺术西点蛋糕学校创始人。

书籍目录

第一章 基础常识篇 / 6 一、传统花边蛋糕的制作工具 / 6 二、制作裱花蛋糕常用的原料 / 8第二章 基本技法篇 / 10 一、裱花时的站姿 / 10 二、传统蛋糕的七种制作手法 / 10第三章 基本应用实例 / 19 练就花边高手的十四盒基础蛋糕 / 19第四章 传统蛋糕装饰作用篇 / 25 花边在裱花蛋糕中的作用 / 25 花边遮挡方法分类 / 26第五章 传统蛋糕的创作原理篇 / 28第六章 传统花边的分割原理及方法 / 31 蛋糕面分割方式 / 33第七章 花边在水果蛋糕中的应用 / 35第八章 实战操作 白首不离 / 36 花果缤纷 / 37 芭比娃娃 / 38 梦游仙境 / 40 花开有声 / 41 我心永恒 / 42 童趣 / 44 百年好合 / 46 真爱 / 47 玫瑰物语 / 48 花样年华 / 50 快乐相随 / 52 美好回忆 / 53 编织的梦 / 54 浪漫一生 / 56时尚陶艺篇认识陶艺蛋糕 一、陶艺蛋糕的定义 / 60 二、陶艺与蛋糕的结合 / 60 三、制作陶艺蛋糕的常用工具 / 60 四、陶艺蛋糕手法的专用术语 / 67陶艺蛋糕实战练习 / 71 一心一意 / 72 缤纷多姿 / 74 纯情花季 / 76 青春飞扬 / 78 落花流水 / 79 妙趣横生 / 80 一生至爱 / 82 在水一方 / 84 春光明媚 / 86 草原之星 / 88 花香果溢 / 89 圈圈的爱 / 90 如意之诗 / 92 三朵金华 / 94 圣诞之夜 / 96 绿意盎然 / 98 豆蔻年华 / 100 千千阙歌 / 102 心淡如水 / 104名卡通制作挑战高难度裱花技艺 / 105 斑马与长颈鹿 / 106 丛林总动员 / 107 长颈鹿 / 108 高飞狗 / 110 灰太狼 / 112 唐老鸭 / 114 维尼熊与跳跳虎 / 116简单易上手花卉蛋糕 / 118 红掌 / 119 牡丹花 / 120 玫瑰花 / 122 旋转玫瑰 / 124 大丽花 / 126 康乃馨 / 128 菊花 / 129 五瓣花 / 130

编辑推荐

王森主编的《最详尽的蛋糕裱花教科书(附光盘)》是一本将传统与现代，经典与时尚结合起来的蛋糕书。

传统的材料，现代的工艺，经典的花边，时尚的陶艺，你更喜欢哪一种？

抑或是两者兼爱？

细细品读一下吧！

花边蛋糕常常给人一种梦幻甜蜜的感觉，让幸福像花儿一样盛开，飘逸、精美、沁人心脾。

书中介绍了花边的工具、花边基础知识、基本技法及应用，循序渐进，逐步深入地为你呈现花边蛋糕的精彩内容。

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>