

<<蛋糕装饰构图与设计>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕装饰构图与设计>>

13位ISBN编号：9787122049841

10位ISBN编号：7122049841

出版时间：2009-5

出版单位：化学工业

作者：王森//张婷

页数：108

字数：125000

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>

<<蛋糕装饰构图与设计>>

前言

随着思想意识的改变和生活水平的提高，人们对于裱花技术的要求也不断提高。顺应消费心理，迎合潮流节拍，创造富有艺术生命的裱花作品，一直是裱花师向往和追求的目标。裱花蛋糕不但是项技术，更是门艺术。制作裱花蛋糕不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者具有充分的想象力和创造能力，使小小的蛋糕在方寸之间给人以美感的同时，还能充分体现人们对人们的美好祝愿。这就要求裱花师要具备较强的创意思维能力。作为从业者还要知道蛋糕设计师与做蛋糕的人是两种不同的工作，前者要求具有创意蛋糕的设计能力和临阵即兴创作能力，后者只是操作工不参与设计，做的只是师傅教的几个固定款式，每天在店里重复十几遍或几十遍。

学习蛋糕创意设计是一件让人既兴奋又艰难的事，因为创意不能闭门造车，也不能随心所欲，必须付出大量的时间与精力，潜心投入研究制作。普通的裱花师想要具有创意能力就要深入生活，要注重平时多收集动物、植物、风景等素材，还要加强自身的艺术修养，如画画、看艺术发展史等艺术类书籍，只有艺术修养达到一定层次，再结合你的手工表现能力，才有可能在设计领域里自由畅行。

<<蛋糕装饰构图与设计>>

内容概要

本书从裱花的基本功、素材的收集、蛋糕主题、材料的选择、形式美法则、配色方法和技巧、蛋糕风格定位、常见问题分析等方面详细介绍了蛋糕装饰的构图与设计。书中附有大量精美的效果图，是一本能帮助您提升技能的蛋糕裱花装饰参考书。

<<蛋糕装饰构图与设计>>

作者简介

王森，王森烘焙西点西餐技师学校创办人，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，中国烘焙西点国家级裁判，中国焙烤协会专家组专家，苏州森派食品有限公司创始人，他所研究的技术成果在一定程度上推动了中国烘焙业的发展。

<<蛋糕装饰构图与设计>>

书籍目录

第一章 裱花基本功 第一节 面的基本功 一、鲜奶油直面的制作 二、鲜奶油圆面的制作 第二节 花卉的基本功 第三节 花边的基本功 第四节 捏塑的基本功 第二章 蛋糕造型立体构成设计 第一节 蛋糕造型立体构成要素 一、点 二、线 三、面 四、体的构成 第二节 裱花蛋糕局部造型设计要素 一、花卉素材的收集 二、花卉的造型设计与构图 三、动物素材收集 四、动物、人物的造型设计与构图 第三节 如何选择蛋糕主题 第四节 蛋糕造型材料的选择 第五节 蛋糕构图的方向设计 第三章 蛋糕造型的形式美法则 第一节 比例、节奏、对比 一、比例 二、节奏 三、对比 第二节 呼应、平衡 一、呼应 二、平衡 第四章 蛋糕配色设计 第一节 色彩组合形式 一、色彩基础知识 二、色彩组合形式 第二节 蛋糕的配色规律 一、蛋糕配色原则 二、蛋糕基本配色方法 三、蛋糕配色过程 四、蛋糕配色技巧 五、蛋糕常用色实例 第五章 蛋糕设计定位 第一节 蛋糕风格的分类 一、都市现代风格——高档、精致 二、浪漫风格——柔和、细腻、饱满 三、成熟风格——简洁、干净、稳定、硬朗 四、素朴的风格——民族 五、前卫怪异风格——先锋 六、童话般的风格——天真、活泼 第二节 设计者快速入门的捷径——临摹 一、借鉴作品临习的进阶方法 二、灵感的获得 第三节 综合创作 一、自由创作和命题创作 二、综合创作过程中学生作品常见问题分析 三、适合连锁饼店及家庭制作的蛋糕构图 第四节 蛋糕设计师的技能及工作内容 一、蛋糕设计师的技能 二、蛋糕设计师的工作内容 第六章 蛋糕装饰设计欣赏

<<蛋糕装饰构图与设计>>

章节摘录

第一章 裱花基本功 技能的形成，包括技能初步学会阶段和形成熟练技巧阶段，这一阶段技能的获得必须通过基本功的不断训练过程。

裱花设计技术的掌握也是如此，从初步掌握裱花的基本方法，到形成熟练的裱花装饰技术，必须具有裱花基本的功底，裱花装饰过程实际上是图案形成的过程。

裱花图案的构成千姿百态，自然界中的各种景物都可以作为图案构成的素材。

在这千变万化的图案构成中，必须遵循一定的规律，这个规律就是裱花基本功，也就是裱花最基本的图样和造型。

裱花最基本的图样和造型包括：直面、圆面、弧形边、玫瑰花、写字、捏塑。

熟练的基本技巧对想要提升手艺的师傅来说是最重要的，像很多拿着高薪的师傅，就抓到了这一要点，他们都是在工厂或饼店里实操了十几年甚至几十年，深厚扎实的功底加上他们勤于学习勤于思考的敬业精神，为他们几年后的工作转型做了铺垫——从技术层到管理层，从操作工到技师。

<<蛋糕装饰构图与设计>>

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>