第一图书网, tushu007.com

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕裱花基础（下册）>>

13位ISBN编号：9787501962426

10位ISBN编号：7501962421

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：王森

页数：103

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

在全球倡议“ 精致餐饮 ”的风潮下，许多饮食行业都投入到了视常见装饰领域的研究中。
艺术蛋糕装饰也正是这股风潮下的产物。
一些喜欢蛋糕制作的人，将蛋糕装饰提升到更高层次——视觉艺术水平中来，使中国的蛋糕不再局限于“ 味觉餐饮 ”，而是提升到更高层次的“ 精致餐饮 ”的享受层面。
　本书将艺术化的花卉蛋糕、动物蛋糕、陶艺蛋糕、人物蛋糕呈现给读者，以求帮助大家开拓视野、提升技能。
另外，独家公开了喷画蛋糕和毛笔画蛋糕的制作秘笈，对于想要把中国元素融入到蛋糕中的朋友来讲，是一个相当不错的选择！
　本书从实用和专业的角度出发，注重细节的表达与规范，就学习人群而言既可作为蛋糕装饰专业的教材，又是一本适用于企业或个人手艺提升的工具书。
如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇和兴趣，那么这本书就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。

作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。
为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才，不仅解决了中国

第一图书网, tushu007.com

<<蛋糕裱花基础（下册）>>

书籍目录

PART 1 花卉蛋糕　大百合　大罂粟　报春花　番红花　喇叭花　鱼尾菊　旋转玲　马蹄莲　兜兰　绣球花PART 2 动物蛋糕　天鹅　爱情鸟　仙鹤　老鹰　鸳鸯　凤凰　余包　蝴蝶PART 3 陶艺蛋糕　多功能小铲压面　多功能小铲的使用一　多功能小铲的使用二　掏面一　压向一　压向一　掏面二　掏面三　压囱二　压面四　压向五　压面六　压面七　压面八　吸面一　吸面二　吸面三　吸面四　吸面五　吸面与吹面　吹面　切面　吸囊烫面PART 4 人物蛋糕　卡通人物的各种姿态　包被小孩　婴儿　十岁男孩　十岁女孩　一对新人　父亲　圣诞女孩　圣诞老人一　圣诞老人二　财神　寿星一　寿星二　寿婆　寿桃面　寿公寿婆PART 5 喷画蛋糕　制作喷画蛋糕前须知　傍晚风景的喷法　浪漫的风景　喷画技法　海面效果的处理　松鹤图喷法PART 6 毛笔画蛋糕　毛笔画蛋糕基础知识　玫瑰　蝴蝶兰　牡丹　菊花　鱼　虾　乌　马　鹰PART 7 卡通蛋糕　卡通虎　卡通龙　疯狂鸭　长耳兔　图片欣赏

章节摘录

插图：

编辑推荐

《蛋糕裱花基础(下册)》由中国轻工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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