

<<裱花蛋糕制作>>

图书基本信息

书名：<<裱花蛋糕制作>>

13位ISBN编号：9787811119763

10位ISBN编号：7811119765

出版时间：2012-2

出版时间：东华大学出版社

作者：刘科元 编著

页数：80

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>

<<裱花蛋糕制作>>

内容概要

《裱花蛋糕制作：简单易学的80款蛋糕》提供80款裱花蛋糕，包括花卉蛋糕、生肖蛋糕、节日祝福蛋糕以及各种蛋糕裱花装饰制作。

款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。

相信本书能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板之必选，还有无数裱花蛋糕爱好者之必读。

<<裱花蛋糕制作>>

作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

<<裱花蛋糕制作>>

书籍目录

Part 1 蛋糕入门

- 蛋糕的知识
- 名品蛋糕的故事
- 认识蛋糕裱花原料
- 认识蛋糕裱花王具
- 认识鲜奶油
- 蛋糕装饰的创意与设计

Part 2 蛋糕裱花装饰制作

- 蛋糕字体的书写范例
- 巧克力配件的制作
- 魔术棒工具应用范例
- 模具工具应用范例
- 铲花手法应用范例
- 水果的切法
- 蛋糕抹胚的基本手法
- 蛋糕花边制作
- 蛋糕造型的制作
- 吹瓶应用范例
- 欧式刮片应用范例
- 多功能铲应用范例
- 吸囊应用范例
- 欧式造型应用范例
- 其他工具应用范例

Part 3 花卉蛋糕制作

- 花卉蛋糕制作须知
- 玫瑰花蛋糕
- 百合花蛋糕
- 牡丹花蛋糕
- 荷花蛋糕
- 菊花蛋糕
- 蔷薇花蛋糕
- 含笑花蛋糕
- 康乃馨蛋糕
- 向日葵蛋糕
- 大丽花蛋糕
- 火鹤花蛋糕
- 蝴蝶兰蛋糕
- 法国玫瑰蛋糕
- 幸运花蛋糕
- 罂粟花蛋糕
- 不老菊蛋糕
- 跳舞兰蛋糕
- 卡特兰蛋糕
- 马蹄莲蛋糕

Part 4 十二生肖蛋糕制作

<<裱花蛋糕制作>>

认识十二生肖

制作仿真生肖的技巧

鼠

虎

兔

龙

蛇

猴

猪

Part 5 节日祝福蛋糕制作

寿星公蛋糕

寿星婆蛋糕

大鹏展翅蛋糕

圣诞老人蛋糕

松鹤延年蛋糕

喜气洋洋蛋糕

有凤来仪蛋糕

新婚祝贺蛋糕

儿童生日蛋糕

新年快乐蛋糕

<<裱花蛋糕制作>>

章节摘录

版权页：插图：

<<裱花蛋糕制作>>

编辑推荐

《裱花蛋糕制作:简单易学的80款蛋糕》编辑推荐：西点名师刘科元亲身示教！
裱花蛋糕装饰制作、花卉，生肖、节日祝福类蛋糕全囊括！
培训学校式步骤详解，各款裱花蛋糕教你巧制作！
带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力！
还等什么，下一个西点名师就是你！

<<裱花蛋糕制作>>

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>