

<<手創造型蛋糕裝飾>>

图书基本信息

书名：<<手創造型蛋糕裝飾>>

13位ISBN编号：9789866868924

10位ISBN编号：9866868923

出版时间：膳書房文化

作者：何國熙

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>

## <<手創造型蛋糕裝飾>>

### 內容概要

從基本型的教作，到活用蛋糕裁切、組合、設計出立體的造型蛋糕，超過1000張解說示範，step by step跟著烘焙達人進入裝飾蛋糕的魔法世界，從自己喜愛的款式開始習作，體驗蛋糕裝飾的變化樂趣！

毫無造型的基底蛋糕，如何變成視覺與美味兼具，令人眼睛為之一亮的蛋糕？  
靠的就是裝飾技巧。

經過特殊夾層、組合、裝飾，平淡無奇的蛋糕馬上就有全新風貌！

儘管裝飾的花招百出，深淺不同，但對新手而言，卻可能因無從摸索、不知從何著手而始終止於欣賞，無法體驗裝飾變化的樂趣。

只要擁有這本裝飾蛋糕的實用手冊 從入門的杯子、基本型蛋糕款開始延伸創意，教您活用蛋糕裁切、組合、設計出立體創意的造型蛋糕。

不只有裝飾技巧的示範解說，運用手法活用各種素材來裝飾，讓蛋糕看起來更豐富、鮮甜美味，還有各種烘焙器具、裝飾工具、各種材料的使用說明，除了基本裝飾技法外，基本蛋糕製作（海綿杯子、蛋糕卷、戚風、慕斯、奶油蛋糕），與美味內餡調配也有詳細圖解。

不藏私的祕技與創意巧思，超詳細步驟圖解說 完整收錄蛋糕組合、抹面、淋覆、擠花或捏塑。

豐富的裝飾技法：蛋白霜、鮮奶油、奶油霜打發與擠花技巧；巧克力淋醬、各種裝飾片的點綴技巧；魔術巧克力的製作&捏塑造型；糖霜、翻糖膏的製作與造型技巧的運用，各種裝飾小物、巧克力飾片。

從基本製作到進階運用，完整詳盡的解說，只要跟著作，打造美味又有型的裝飾蛋糕自己也能搞定！

本書特色： 國內第一本完整自製的裝飾蛋糕技法大公開！

基底蛋糕、裝飾技巧、創意巧思，做出造型裝飾蛋糕。

圖文解說清楚，輕鬆上手樂趣多！

超過1000張精細圖解，針對新手入門的裝飾技法，由淺入深，輕鬆打造專屬的獨特蛋糕。

媒合多樣素材、裝飾手法！

巧克力飾片、糖霜、糖花膏、美味內餡變化、裝飾小物運用，以及100%心意滿點的禮物包裝，讓美味更加分。

可愛甜美，引人注目！

大人小孩都著迷的造型蛋糕！

幸福卷塔、糖果聖誕樹、粉紅馨意、深情獻禮等各式造型，適合節日慶祝、聚會派對、餽贈送禮。

獨一無二的幸福專屬！

特別的最佳獻禮、觸動人心的甜點禮物，品嚐滿嘴幸福的滋味。

## <<手創造型蛋糕裝飾>>

### 作者簡介

何國熙 對於烘焙很有自己的想法與獨家手法， 對美食的熱情與執著完全呈現在糕點烘焙中， 勇於嘗試也敢於挑戰創新。

擁有25年豐富經驗，擅長西點糕餅、藝術造型蛋糕、 彩繪餅乾、中式點心、日式果子等中、日、西式點心， 拿手的各式點心不只風味獨特，造型糕點的手藝更是無人能出其右。

除了致力於產品的研究開發，同時活躍於烘焙推廣與學校的教學。

業界經歷 新德興麵包店、天母吃吃看蛋糕店 波司麥西點麵包店、金群喜餅店 布蘭吉精緻西點坊、雨果西點麵包坊 雅力根坊起土蛋糕專賣店、烘磨坊精緻西點專賣店 今達食品公司西點研發部 美國稻米創意料理菁英賽 評審 新北市蛋黃酥比賽 評審 雙軌訓練旗艦計畫 術科 監評 新北市糕餅業職業工會 台灣國際年輕廚師會員 行政院勞工委員會創業顧問 教學經歷 醒吾、德霖技術學院、元培科技大學、中原大學 稻江科技暨管理學院、喬治高職、莊敬高職、松山工農 桃園育達高中、大興高中、竹北社大烘焙食品班講師 中華職訓中心、桃園職訓中心、新竹市工業會、桃園退輔會訓練中心 台灣婦女展業協會、中山社區大學、汐止農會烘焙班 台北市政府社會局烘焙班講師，以及全省烘焙教室教學等。

專業證照 烘焙食品-麵包職類乙、丙級技術士證書 烘焙食品-蛋糕職類乙、丙級技術士證書 出版 方形模的60堂創意糕點課（膳書房） 一口吃人氣小點心（膳書房） 不一樣的起司蛋糕（膳書房） 超人氣餅乾完全收錄（楊桃文化）

## <<手創造型蛋糕裝飾>>

### 書籍目錄

08蛋糕裝飾基本材料10蛋糕製作基本工具13蛋糕裝飾基本造型組合16蛋糕裝飾魔法技巧25各式顏色的調配Part1超可愛！  
趣味滿點裝飾蛋糕27基本款蛋糕的製作 - 香草海綿杯子蛋糕28粉紅奶油獅31南瓜童話32棉花小羊34小花杯子蛋糕37蝶之舞38動物總動員40迷你Q雪人42冷杉聖誕小樹44瑪爾濟斯46幸福卷塔Part2超人氣！  
創意造型裝飾蛋糕51基本款蛋糕的製作 - 香草戚風蛋糕52小雪兔54羊咩咩55皇冠猴子568爪章魚58小河豚59森林熊熊60粉紅豬62 PAPA熊64跳跳鳥66淘氣小虎68水手小企鵝70糖果聖誕樹72撲撲車74夢幻馬車76花木馬78咩咩小乳牛80貓頭鷹82長毛狗84幸福巧袋86蕾絲小公主88吉士漢堡包90巧克力茶壺92小火鍋Part3超驚艷！  
華麗主題裝飾蛋糕97基本款蛋糕的製作 - 慕斯蛋糕98粉紅馨意100情話藏心102水果珠寶盒104心花朵朵106浪漫花語108巧克力莊園110濃情巧克力112QQ Dog114巧克心鑽116聖誕歌頌118檜木堡120夢幻蒙布朗122深情獻禮125金色夢幻126流星花園128紫色圓舞曲130浪漫的祝福 \* Column48 6款豐富滋味鮮奶油霜49可愛好用裝飾小物94口感十足裝飾物132巧克力飾片

<<手創造型蛋糕裝飾>>

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>