

《糖艺制作全程图解》

图书基本信息

书名：《糖艺制作全程图解》

13位ISBN编号：9787111444531

出版时间：2014-3

作者：李涛

页数：124

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《糖艺制作全程图解》

内容概要

《糖艺制作全程图解》从基础入手，介绍了糖艺基本知识、基本手法和模具应用法，包括原料、工具介绍，冬夏熬糖、糖体上色、拉糖、吹糖、淋糖、糖拉片、糖拉彩带及各种模具使用的详细操作步骤，并通过20例高级糖艺盘饰和5例精品糖艺展台，用比现有市面图书都更详细具体的步骤图展示制作方法。另外，本书还展示了73种富有创意的糖艺盘饰，供广大读者参考欣赏。

《糖艺制作全程图解》可作为零基础学员的入门教材，也可供有一定基础、想要提高糖艺技法和创意水平的人员参考使用。

书籍目录

前言

第一章 糖艺基本知识

糖艺原料

糖艺工具

糖艺盘饰模具

第二章 糖艺基本手法

冬天熬糖法

夏天熬糖法

珊瑚糖制作法

糖体上色

拉糖

吹糖

第三章 模具应用法

荷花模具应用法

牡丹花模具应用法

蝴蝶模具应用法

字体模具应用法

海洋鱼模具应用法

第四章 入门级糖艺盘饰制作图解与创意欣赏30例

淋糖

糖拉片

糖拉彩带

创意欣赏30例

第五章 高级糖艺盘饰制作图解

平平安安（苹果）

春天花季（草莓）

丰收喜悦（南瓜）

花开两朵（马蹄莲）

水仙花开

抬头望月（卡通人物）

飞燕起舞

神仙眷侣

天鹅戏水

畅游天下（海鲈鱼）

海阔鱼跃（海豚）

金秋蟹肥

虾中之王

遨游万里（鲨鱼）

金玉满堂（金鱼）

神的守护（蛇）

喜鹊蹬梅

仙鹤延年

锦鸡牡丹

兰花鹦鹉

第六章 高级糖艺盘饰创意欣赏28例

相遇 迎春 隐士 仙侣 生机 虾趣 相伴

绽放 芳香 祝寿 自在 纯情 丰收 春游

《糖艺制作全程图解》

相思 孤单 疑惑 温暖 向阳 银装 踏浪
珑玲 优雅 南风 魔幻 探春 拥抱 赠与

第七章 精品糖艺展台制作图解

龙腾九州

凤戏牡丹

鲤鱼戏荷

马到成功

西式展台

第八章 精品糖艺展台创意欣赏15例

独舞水仙 别具一格 神兽下凡 海底世界 瑶池起舞

鸟语花香 金刚鹦鹉 孔雀牡丹 麒麟献瑞 深海寻珠

锦鸡啼鸣 香荷锦鲤 芙蓉游鱼 仙女伏虎 凤舞九天

《糖艺制作全程图解》

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：www.tushu000.com