

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

图书基本信息

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

内容概要

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺雕刻》在制作点心、蛋糕等甜点的时候，你有没有为如何装饰手中的作品而感到苦恼呢？即便有了灵感，也因为不了解装饰的技巧而不知如何下手……用奶油、水果和巧克力来装饰甜点和蛋糕，使其看起来更加美味，也更具欣赏性。本书是一本比较专业的翻糖技巧图书，介绍了各种不同糖艺装饰素材的特性和处理方法，每一款作品都可谓精雕细琢，样式精美的程度让人惊讶，制作出的装饰蛋糕各式各样，而且惟妙惟肖，精致、逼真的程度绝对让每个人为之震惊，绝对是每一个专业蛋糕技师、蛋糕从业者、糖艺爱好者的不二选择。

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

作者简介

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

书籍目录

序言
准备与计划
烘焙蛋糕
烘焙迷你蛋糕
使用球形烤模
修改配方剂量
烘焙纸杯蛋糕
烘焙饼干
糖膏配方
给蛋糕和托板盖糖膏
层叠蛋糕
储藏
蛋糕块数
切割
上色
涂绘
镂印
切模
糖花
压花
工具
裱花
模具
蛋糕珠宝
范例
模板

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

精彩短评

- 1、下厨房出的，不值这个价钱
- 2、小作坊必备。高于初学者，低于连锁店水平吧。很多细节讲到了，可以举一反三的那种，虽然图片跟审美比较跟不上时代，但挺有用的书。不像很多国内书光堆图，看完给人留下深深的无力感。

《蛋糕装饰圣经：翻糖、裱花、糖艺》

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