

# 《糖艺制作教程》

## 图书基本信息

书名：《糖艺制作教程》

13位ISBN编号：9787501981035

出版时间：2011-4

作者：李涛

页数：98

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](http://www.tushu000.com)

# 《糖艺制作教程》

## 内容概要

《糖艺制作教程(附盘)》，本书介绍了从初级到高级的糖艺制作过程。

# 《糖艺制作教程》

## 作者简介

李涛

糖艺大师，中国名厨

安徽阜阳人，从事烹饪行业十余年。擅长分子厨艺、意境菜、菜肴出品设计管理，曾在多家五星级酒店担任过菜肴出品总监、盘头设计师。2008年在天津创建阿涛糖艺工作室。

## 书籍目录

### 糖艺知识

#### (一)糖艺知识

#### (二)糖艺制作原料和糖艺工具设备

#### (三)熬糖的步骤与方法

### 糖艺制作方法

#### (一)初级糖艺制作技法与应用

##### 拉糖与糖体上色

##### 拉糖的注意事项

##### 拉糖与糖体上色技法

##### 拉糖技法

##### 红色糖体上色技法

##### 绿色糖体上色技法

##### 糖艺花卉制作技法

##### 叶子与花瓣制作技法

##### 枫叶制作

##### 罗勒叶制作

##### 月季花叶子制作

##### 大丽花花瓣制作

##### 月季花花瓣制作

##### 花朵制作技法

##### 大丽花

##### 荷花

##### 牵牛花

##### 牡丹花

##### 马蹄花

##### 月季花

##### 简易盘头制作

##### 两情相悦

##### 比翼双飞

##### 意乱情迷

##### 百年好合

##### 一枝独秀

#### (二)中级糖艺制作技法与应用

##### 吹糖的技法

##### 吹糖的注意事项

##### 吹糖技法的应用

##### 气泡

##### 水母

##### 小鱼

##### 天鹅戏水

#### (三)高级糖艺制作技法与应用

##### 破碎的瓶子

##### 抽象蝴蝶

##### 翩翩起舞

##### 春满人间

##### 螃蟹

##### 三花争艳

曼舞丽姿

太阳花

水仙花

美的旋律

野百合

糖艺作品欣赏

(一)酒店实用盘头欣赏

佳丽

柔情万缕

向上

恋曲

向阳

守望

舞恋

独秀

狐狸

情脉

依偎

鱼化龙

金鱼戏荷

乐园

孔雀傲姿

凤戏牡丹

相依

奔

(二)展台糖艺欣赏

海底世界

八爪鱼

飞龙

游戏人间

盘龙云海

迷离

夏荷

富贵花开

独傲

母子

飞龙在天

破壳

苍鹰

恐龙

清丽

花枝与蜘蛛

情趣

竹雀

寻觅

龙飞花舞

春回大地

冬梅傲雪

甜甜蜜蜜

# 《糖艺制作教程》

春游  
花香  
奔放  
富贵图  
情系荷塘  
欧式凤

# 《糖艺制作教程》

## 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](http://www.tushu000.com)