

# 《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

出版社：东华大学出版社

页数：158

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)

# 《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二款式精美、步骤详细、内容全面,以严谨授学之态度,打造精致读本。相信《裱花蛋糕制作:简单易学的80款蛋糕》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

## 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

- 认识十二生肖
- 制作仿真生肖的技巧

# 《裱花蛋糕制作》

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》

### 精彩短评

- 1、买的用来做生日蛋糕的
- 2、看着那么多的水果，就很有胃口，只不过现在手边还没有那么多的工具，操作起来不知道会不会很难。
- 3、喜欢蛋糕装饰的可以学学
- 4、所谓的大师根本不能与时俱进，书里面的这些红红绿绿的俗不可耐的蛋糕现在大概只有在小城市的小乡镇才会有卖，而裱花的具体基本的手法等压根都没提，日本的川上文代的书中虽然只有一两页的提及但是已经很清楚地说明了对裱花袋，裱花嘴以及裱花的基本操作。这种书根本就是骗钱来的
- 5、感觉不详细。
- 6、对一般DIY爱好者来说不太实用，里面有些技巧需要专业的工具和手法，图片示范看不清楚。而且裱花的花色比较老式，和现在流行的风格相去较远，只能作为裱花手法的参考而已。
- 7、没怎么看 应该还不错吧
- 8、书不错,但是需要一定的基础,先收着,有用的着的时候
- 9、对于我这个刚学的人来说太实用了
- 10、蛋糕的款式好老土哦，看了几页就根本不想看下去了。
- 11、花式比较落后,不适合初学者.
- 12、不是自己看的，给我姐买的
- 13、要是有DVD光盘辅助裱花的学习，就更好了
- 14、喜欢。。。朋友说很有用哦
- 15、很精美，慢慢试
- 16、好書，介绍相當詳細，已多次購買相當不錯的烘焙書籍
- 17、本书从基础讲起，很好的一本书！！
- 18、挺好 是老书了 很全面 有字 花 动物 寿星 巧克力 花边
- 19、还没看，应该还行吧看看
- 20、还好，只是裱花感觉教得少了点，而且都是要用特殊工具的。家用的话需考虑。。。。
- 21、书是正版，但内容不尽如人意，介绍的很片面
- 22、书还可以，一般般，物流很快。
- 23、蛋糕的款式新颖,好书~
- 24、样式陈旧老气，多是花卉、生肖制作和陶艺蛋糕的制作。适合裱花基础特别熟练的人学习用。
- 25、Is 应该配咖啡才对嘛。哈哈。妈妈生日，想亲手做个蛋糕给她，又一点都不懂，只好买书来看。失败了不知道几次，样子实在丑的可以，最后最后，竟然成功地裱出了完美的花型~~~\(^o^)/开心死了。
- 26、里面有步骤 而且图案也很好看 挺好的
- 27、加油！学以致用
- 28、昨天到手了，送货真是超快，书很好。刚买了就看到有人评论说基本手法都没有，有点后悔，还以为会不好呢。不过看了之后感觉还好，书上各种手法都有啊，真不知道前面想说的是没有什么？
- 29、看着还不错 只是没动手实验，不知道好不好做
- 30、卖家服务态度好 发货快 快递也很给力
- 31、书中的蛋糕制作很详细，并且容易操作，值得看
- 32、印刷精美。实用。
- 33、款式精美、步骤详细、内容全面
- 34、很喜欢啊，一起买了两本这本被同事霸走了
- 35、这个主要是裱花，学做蛋糕的建议晚一点买
- 36、我是给别人买的此书，他受益匪浅，我也就高兴了。
- 37、不错的书，不是很厚却有很多款蛋糕，性价比很高。内容也很详细，什么配件制作，模具应用，铲花手法等等，照着试了下，好用。至于前面评价说俗不可耐什么的，我倒觉得这是各人喜好，毕竟做这蛋糕是卖给各种各样的人的，不能凭自己的喜好。
- 38、裱花！真的是靠多多练习才能做好一款生日蛋糕！多看几款花式！可以做的很完善！很好看



## 《裱花蛋糕制作》

- 39、这本书的内容都过时了，里面全是植脂奶油裱花，而且裱出来的花、动物都比较老式，不推荐购买
- 40、样式有点过时
- 41、要是我，去外面蛋糕店转转，偷学一下不就得了！
- 42、巧克力制作还好，十二生肖等...！不是我想要的效果，本来想退的，太麻烦了就没退了
- 43、还没用，到时候看看
- 44、不错哦~~挺实用的，反正现在时间多得很，早餐就自己在家里解决了，蛮有情调的，哈哈，o(\_\_\_\_)o，再配一杯牛奶就更好了~
- 45、图片很大，颜色超喜欢！
- 46、这本书里的裱花很多要用到巧克力，不是很实用于家庭制作。
- 47、大约翻了下,不知道是不是真的实用,但书的质量没得说,都是彩页.
- 48、书是正版，但内容不尽如人意
- 49、给麻麻买的
- 50、这个书还好，挺厚实，图也很大，看得清晰

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