

# 《蛋糕裱花基础（下册）》

## 图书基本信息

书名：《蛋糕裱花基础（下册）》

13位ISBN编号：9787501962426

10位ISBN编号：7501962421

出版时间：2008-1

出版社：中国轻工业

作者：王森

页数：103

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)

# 《蛋糕裱花基础（下册）》

## 内容概要

《蛋糕裱花基础(下册)》将艺术化的花卉蛋糕、动物蛋糕、陶艺蛋糕、人物蛋糕呈现给读者，以求帮助大家开拓视野、提升技能。另外，独家公开了喷画蛋糕和毛笔画蛋糕的制作秘笈，对于想要把中国元素融入到蛋糕中的朋友来讲，是一个相当不错的选择！

《蛋糕裱花基础(下册)》从实用和专业的角度出发，注重细节的表达与规范，就学习人群而言既可作为蛋糕装饰专业的教材，又是一本适用于企业或个人手艺提升的工具书。如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇和兴趣，那么这《蛋糕裱花基础(下册)》就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。

## 作者简介

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用：2002年他成立集器具、原料、培训于一体的“森派食品有限公司”；2006年，成立“苏州市王森艺术西点蛋糕学校”，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。

王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。现在已是中国著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、烘焙杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判员、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委。他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。为了能让中国烘焙行业发展与世界同步，王森老师和他的弟子们将会一直努力下去。

# 《蛋糕裱花基础（下册）》

## 书籍目录

PART 1 花卉蛋糕大百合大罂粟报春花番红花喇叭花鱼尾菊旋转玲马蹄莲兜兰绣球花PART 2 动物蛋糕天鹅爱情鸟仙鹤老鹰鸳鸯凤凰余包蝴蝶PART 3 陶艺蛋糕多功能小铲压面多功能小铲的使用一多功能小铲的使用二掏面一压向一压向一掏面二掏面三压窗二压面四压向五压面六压面七压面八吸面一吸面二吸面三吸面四吸面五吸面与吹面吹面切面吸囊烫面PART 4 人物蛋糕卡通人物的各种姿态包被小孩婴儿十岁男孩十岁女孩一对新人父亲圣诞女孩圣诞老人一圣诞老人二财神寿星一寿星二寿婆寿桃面寿公寿婆PART 5 喷画蛋糕制作喷画蛋糕前须知傍晚风景的喷法浪漫的风景喷画技法海面效果的处理松鹤图喷法PART 6 毛笔画蛋糕毛笔画蛋糕基础知识玫瑰蝴蝶兰牡丹菊花鱼虾乌马鹰PART 7 卡通蛋糕卡通虎卡通龙疯狂鸭长耳兔图片欣赏

# 《蛋糕裱花基础（下册）》

章节摘录

插图：

# 《蛋糕裱花基础（下册）》

## 编辑推荐

《蛋糕裱花基础(下册)》由中国轻工业出版社出版。

## 《蛋糕裱花基础（下册）》

### 精彩短评

- 1、有点儿薄耶，如果再厚点，再多讲点儿就好了
- 2、还可以，来了两本裱花基础，大同小异了~所以 基本来说 这两本没什么大差别~
- 3、图很清楚，也有步骤图，后面还有绘画、很好。
- 4、书很好，质量不错。对我有帮助
- 5、印制精美，内容简单 容易上手
- 6、配合上册，这册对应上册更好的感觉，可惜没有光盘
- 7、相當實用的裱花書，樣式很多，但配色個人認為有點太鮮
- 8、森派的就是没得说，但如果有光盘就超棒了~
- 9、书很好~~~书很好~~~
- 10、非常实用，非常详细，基本可以照本宣科
- 11、图案很美，就是不知道自己能不能学会
- 12、书还不错，可以。
- 13、有些不是很常用的，不过作为学习还是不错的。
- 14、专业书 一般玩烘焙的可能用不上 里面的蛋糕造型好像是10年前的 好土
- 15、书很不错讲解很详细图案清晰
- 16、图片较多，内容一般，适合有一定基础的
- 17、书很好，图片精美
- 18、图片清晰，纸张也很好，是我喜欢的书籍。
- 19、不错，不过我还没有实践过。主要是没有时间。
- 20、BI EHO AHAO DKEK FDJF EO JDK FKEDJE OFSJAKLGDLSIJR OWEA JGLCK FJIOA SU;REOJPOH
- 21、收到这本书后，仔细看了一遍，真是一本好书，正是自己需要的内容，很实际，谢谢当当网！
- 22、对于初学者过程过于简单，没有基础的人会看不明白
- 23、内容如上册，为了配合上册才买的，对于DIY业余人员不值得推荐，内容太深奥，不是专业人员看不懂哈
- 24、款式新颖，但欠详细。图片拍摄角度不明显。希望图片能再大些。总体来说算是不错的一本书，期待有更详细的下册。
- 25、书里的内容不多 但是有的都讲解挺细的 不错的书
- 26、书已经收到，速度快，很好
- 27、光靠野路子是不行的啊，还得学习系统的
- 28、还挺不错的，但是有些地方有点难学
- 29、实用性不怎样
- 30、此系列书需要有一定基础的才容易上手
- 31、这本书名叫《蛋糕裱花基础》，但你要是没有一定裱花的基础是学不会的滴。
- 32、和上册搭配使用的，关于评价可以参考对上册的评价。
- 33、书很棒，讲的很细。图也很清晰
- 34、书里的蛋糕很漂亮，但对于初学者来说有点难度。对于干这行的同事是一本单的书。
- 35、蛋糕裱花基础上册对蛋糕制作初学者是很好的指导教材很实际也很实用下册给我的感觉不是我想象的更深入一些尤其是陶艺蛋糕制作部分过多陶艺蛋糕我没接触过感觉不是很普及如果下册能象上册那样循序渐进逐渐深入就更好了不过我很喜欢在当当网买书要比书店里的全而且价格也可以可惜不是会员享受不到更多的优惠今后还会继续来这里买书的喜欢当当支持当当~!
- 36、对外行来说，比较专业，不适合一点基础都没有的人。对内行来说，2007年版本的当教材太落伍了。
- 37、正在学西点，这本书上的东西很适用
- 38、效率高啊，喜欢
- 39、给男朋友买的，他还没看到，不过我很喜欢。
- 40、里面的内容很大概，没有很详细的步骤图，个人来说不太喜欢
- 41、哇~~太有难度了，直能这样说了，陶艺蛋糕又是吹又是吸的，就能变的那么美丽，简直就是艺术

## 《蛋糕裱花基础（下册）》

- 品，都有去深造的想法了,等我将来有钱了，就去王森老师那个学校去学习^-^
- 42、刚刚跟着裱花上在学习，还没有来得及看下,不过上已经不错了，相信下也不会太失望
  - 43、给别人买的，听说效果一般呀
  - 44、是我要的
  - 45、纸张挺好的,印刷的不错,这本书是妹妹指定要买的,对于学西点的人来说,是本不错的指导书~~
  - 46、我现在正学裱花那，这本书很实用，而且我学的是陶艺蛋糕。
  - 47、与上套是一本完整的书！
  - 48、可以，学员满意
  - 49、烘焙仪器制作教程：蛋糕裱花基础（下册）
  - 50、这本书感觉有点迷茫 不适合初学裱花的孩子
  - 51、书的质量非常好，纸质很好，光摸着就舒服。图片不错。书中介绍的方法挺有用。适合我。
  - 52、有很大的使用价值。
  - 53、书很一般不太适合家庭用，西饼屋用蛋糕图片样子有点老
  - 54、一直在当当买书，从没失望过。
  - 55、真么不错。新手易懂
  - 56、还是看看上册比较好！！如果买不到，就去淘宝看看吧，我就是去淘宝买的上册
  - 57、本冲着基础去的，结果&amp;amp;hellip;
  - 58、本来想买来自己在家学裱花的，可是发现其实还是蛮难的，书上讲的也不是很详细，反正不是适合我这种菜鸟级的新手
  - 59、很好，跟上册一起买的
  - 60、插图很精美漂亮，步骤也比较详细！



# 《蛋糕裱花基础（下册）》

## 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)