

# 《精品糖艺制作技术》

## 图书基本信息

书名：《精品糖艺制作技术》

13位ISBN编号：9787501990450

10位ISBN编号：750199045X

出版时间：2013-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：梁建秀 编

页数：121

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《精品糖艺制作技术》

## 内容概要

《餐饮行业职业技能培训教程:精品糖艺制作技术》介绍了糖艺制作的基础知识，包括如何熬糖和倒糖，介绍了糖艺和巧克力的一些小型插件，让大家对糖艺作品的实际应用有一个感官认识，同时针对现在行业内运用较广的糖艺手法，通过一些糖艺基本练习来让大家掌握糖艺基本技能和手法。糖艺盘饰作为糖艺最为基础的应用，因为简单易学、制作成本低廉、出品时间较短而受到餐饮从业人员的喜爱和追捧。《餐饮行业职业技能培训教程:精品糖艺制作技术》介绍了糖艺盘饰的制作手法，让大家通过简单的制作图解就能掌握糖艺盘饰制作的技法；通过提供盘饰作品欣赏让大家对糖艺盘饰有一个感性认识。同样，《餐饮行业职业技能培训教程:精品糖艺制作技术》还特意介绍了可批量生产的糖艺盘头，让大家对糖艺盘饰批量化生产有一个很好的了解。

# 《精品糖艺制作技术》

## 作者简介

梁建秀，专职食品雕刻师，主要从事食品雕刻、西式糖艺和巧克力制作。曾在多家酒店任职，现在上海创办梁建秀西式糖艺巧克力培训中心。

## 书籍目录

### 第一章 糖艺制作基础知识

#### 一、熬糖与倒糖

1 熬糖

2 倒糖

#### 二、作品插件欣赏

1 糖艺作品插件

2 巧克力作品插件

#### 三、糖艺制作基本练习

1 彩带制作

2 菊花制作

3 玫瑰花制作

4 龙爪制作

5 正面龙头制作

6 透明支架制作

7 花瓶制作

### 第二章 糖艺盘饰制作与欣赏

#### 一、糖艺盘饰制作图解

1 西红柿网片

2 蜂窝模具

3 糖圈

4 线条

5 小牡丹

6 喇叭花

7 月季

8 牡丹

9 葡萄

10 蘑菇

11 苹果

12 小天鹅

13 小虾

14 喷粉

15 绿植

16 富贵牡丹

17 小鸟

18 公鸡

#### 二、糖艺盘饰作品欣赏

#### 三、糖艺盘饰批量化生产作品欣赏

### 第三章 糖艺作品制作图解与欣赏

#### 一、糖艺作品制作图解

1 红色经典

2 雄鹰展翅

3 驾驭

4 八卦祥龙

5 彩色孔雀

6 纯洁恋情

7 锦上添花

8 双鱼戏荷

- 9 龙凤呈祥
- 10 玉马奔腾
- 11 珍珠美人
- 12 蘑菇天使
- 13 郁金香
- 14 绣花玉扇
- 15 神仙世界
- 16 香甜物语
- 17 柳绿桃红
- 18 凤凰来仪
- 19 荷塘夜色
- 20 月下麒麟

## 二、糖艺作品欣赏

- 1 苍龙教子
- 2 快乐小丑
- 3 巫婆
- 4 蓝鹊
- 5 杏雨梨云
- 6 盛开
- 7 绽放
- 8 君子大义
- 9 粉墨登场
- 10 前程似锦
- 11 锦心绣口
- 12 鹰击长空
- 13 心心相印
- 14 花开时节
- 15 花飞蝶舞
- 16 龙虾
- 17 比翼双飞
- 18 鸟语花香
- 19 傲龙戏珠
- 20 灵芝仙鹤
- 21 仙鹤卓立
- 22 葫芦孔雀
- 23 天籁之音
- 24 花独放
- 25 蚁附蜂屯
- 26 红嘴蓝鹊
- 27 葡萄鹦鹉
- 28 笑口常开
- 29 神仙水母
- 30 鸡鸣起舞
- 31 流水落花
- 32 麟凤龟龙
- 33 孔雀开屏

## 第四章 巧克力作品制作图解与欣赏

### 一、巧克力作品制作图解

- 1 抽象睡莲

2 花仙子

3 吉他

4 马头

二、巧克力作品欣赏

1 西方龙

2 绽放

3 莲花

4 狮子头

第五章 糖粉作品欣赏

1 孔雀

2 花旦

## 章节摘录

版权页： 插图： 9葡萄 1将熬好的糖加入绿色色素 2取糖拉出叶子 3用剪刀压出叶子的纹路 4完成的叶子 5取一块紫色的糖 6用气囊吹出大拇指大小的圆球 7将做好的圆球与叶子粘接上 8用糖做出装饰物  
10蘑菇 1用红色糖吹出圆球 2加上白色糖体 3在蘑菇上面加上小白点 4用白色糖吹出蘑菇菌柄 5在菌柄上加花边，并粘接在盘上 6给菌柄喷色 7将蘑菇粘上去 11苹果 1去一块白色糖 2吹出苹果形状 3在盘上写好装饰 4用毛笔画上大红色色素 5喷上黄色色素 6再喷上大红色色素 7用模具压出叶子，装在苹果上  
12小天鹅 1取一块白色糖 2拉出形状 3定形S形 4另取糖体拉出天鹅的翅膀 5将翅膀粘好 6安上嘴巴 7装饰好盘子。

# 《精品糖艺制作技术》

## 精彩短评

- 1、就欣赏而言真是叹为观止，太美了，但是想照着制作出这样的作品，对于没有基础的人来说基本不可能.....
- 2、是教程书籍，对于初学者来讲，是入门的教科书，是提升技术的书籍。
- 3、帮别人买的，很好，和书店的一样，便宜
- 4、一般人用不到吧。
- 5、不错，彩图丰富，但熬糖的技术希望更加详细



# 《精品糖艺制作技术》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)