

《蛋糕裱花基础》

图书基本信息

书名：《蛋糕裱花基础》

13位ISBN编号：9787538161182

10位ISBN编号：753816118X

出版时间：2009-10

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：王森 编

页数：89

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

《蛋糕裱花基础》

前言

企业生存依赖于技术，技术的发展提高了生产力，烘焙业的发展也是如此。改革开放以来，我国烘焙业迅猛发展，特别是经营裱花蛋糕的饼房遍布全国各个角落，深受消费者欢迎。从目前来看，裱花技术的高低直接影响糕饼业的经济效益和长远发展，技术已成为烘焙业发展的第一生产力，裱花艺术人才已是烘焙行业的支柱。为了寻求发展，有许多企业和从业者都在努力探索烘焙艺术的开发和运用，并取得了一定的成绩。我从事烘焙业已有20年的时间，在长时间的教研与实践过程中，摸索出一条属于自己的裱花装饰风格。多年来，我一直追寻裱花技术发展的动向，建立了自己的裱花技术体系，出版和开发出许多有价值的蛋糕裱花装饰技巧书籍和工具，现将其中的一部分装饰技法汇编成书，以供更多读者学习借鉴之用。该系列图书是注重基础讲解的专业教学书籍，随着您对西点的深入了解，您便能从西点制作中感受到由创作带来的成就感，它会使您的人生更加充实、精彩。当您技术上升到一定程度时，就会发觉，原来我们平常所看到的生日蛋糕只是西点中最普通、最基本的，西点领域的辽阔会使您觉得结缘西点是您人生中最大的一件喜事。对于初学蛋糕装饰的人来说，一个好的开端和拥有一个系统正规的训练尤为重要。现在烘焙行业蛋糕装饰的书籍很多，风格、手法各有千秋，但是关于裱花教学专业书籍却少之又少，作为专业从事西点艺术研究的我们来说，有责任、也有义务规范裱花培训、教学系统，因此，我们编辑了一套系统的裱花培训书籍，书中的内容由浅入深，环环相扣。

《蛋糕裱花基础》

内容概要

《蛋糕裱花基础:花卉篇》介绍了超详细的花卉蛋糕裱花理论常识和实践，并随书配有上百张超详细的图解，使读者一学就会。此外，《蛋糕裱花基础:花卉篇》还随书附赠一张超值DVD光盘，在光盘中，由真人示范和讲解数款花卉蛋糕的制作过程。

《蛋糕裱花基础》

书籍目录

基础篇理论篇玫瑰花螺旋花旋转玫瑰蔷薇百合牡丹牡丹面上直接做法康乃馨五瓣花三叶草鸡蛋花大丽孔雀仙人掌不老菊红掌宿根福禄考菊花嘉宝菊凌霄花郁金香睡莲矮牵牛板栗花宝石兰波斯菊采石竹常春花大瓜叶菊大花惠兰大理花东亚兰番红花非洲菊（扶郎花）小瓜叶菊洋甘菊蝴蝶兰金莲花卡特兰六叶莲葵菜木芙蓉木槿木棉花秋海棠三色堇球兰山芋花圣保罗花狮子草水仙花圣兰仙子四叶兰宿根福禄考苏铁茶花拖鞋兰香山郁金香豌豆小苍兰小雪素蟹爪仙人掌绣球花旋转菊罌粟玉兰花洛莲花紫五瓣喇叭花

《蛋糕裱花基础》

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