

《新编裱花基础教程》

图书基本信息

书名：《新编裱花基础教程》

13位ISBN编号：9787534147760

10位ISBN编号：753414776X

出版时间：2012-9

出版社：浙江科学技术出版社

页数：123

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

《新编裱花基础教程》

前言

在面对惊艳美食的今天，西点作为一颗璀璨的明珠也走入了大众视野。精致西点融入大众生活，不再停留于简单的消费阶层，许多家庭有了更高的追求。美味西点的制作方法是什么，为什么能有如此多样的造型，如何才能制作出一份精美的西点？这就是我们要解决的问题；并以此为专业人士提供一个深造的平台，为业余爱好者提供一个学习的机会。本系列丛书由《新编慕斯基础教程》和《新编裱花基础教程》组成，不仅涵盖了最基础的入门知识，还运用具体操作实例向读者详细介绍西点的制作方法。该系列丛书力求做到结构简单明了，易于查阅；内容丰富实用，涵盖面广，并配以精美图片，对每一款西点进行详细介绍和说明，力求使制作方法简便易懂。裱花是蛋糕制作过程中不可或缺的步骤，起着画龙点睛的作用。《新编裱花基础教程》专门介绍裱花的方法，让您能够快速掌握专业技术，轻松制作赏心悦目的蛋糕。本书首先从鲜奶油的使用、蛋糕的装饰、裱花蛋糕造型的基本原理、使用器材、原材料等来介绍裱花入门的基础知识；再用具体实例讲解了详细的制作过程。全书选用了100多款蛋糕，以巧克力泥捏塑蛋糕、淋面蛋糕、花卉蛋糕、生肖蛋糕、庆贺蛋糕、喷面蛋糕、卡通蛋糕、陶艺蛋糕、鲜奶水果蛋糕等划分为九大类别，并采用清晰的流程图片，图文并茂地进行讲解。每一款都拥有精致的造型和创意，最后还附上部分成品图片以供欣赏。本书既可作为专业人士拓展学习，也可供业余美食爱好者参考辅导。我们真诚地希望，我们的努力能对您有所帮助！

《新编裱花基础教程》

内容概要

《新编裱花基础教程》带您走进裱花蛋糕的制作天地，经典款式赏心悦目，创新款式意蕴无穷。从巧克力捏塑蛋糕到花卉蛋糕、寓意蛋糕、生肖蛋糕，还有陶艺蛋糕、鲜奶水果蛋糕，品种齐全，口味丰富，款式新颖，为专业人士提供了一个深造的平台，为业余爱好者提供了一个学习的机会。

《新编裱花基础教程》

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

书籍目录

PART 1 基础知识

蛋糕款式的分类

工具介绍

原材料介绍

蛋糕的装饰与造型

色彩的搭配

蛋糕的构成和层次咀嚼感

鲜奶油的使用

巧克力的使用

巧克力配件的制作（一）

巧克力配件的制作（二）

常用蛋糕体的制作及处理示范

PART 2 巧克力泥捏塑水果蛋糕

爱心小狗

童年幻想

美乐蒂

蒙蒙兔

猫头鹰

小鸭

小飞象

恋人

螃蟹

小猫

情侣企鹅

情侣青蛙

快乐的小丑

卡通拖拉机

小汽车

蜜蜂和蜗牛

圣诞老人

熊猫贺喜

章鱼

小熊宝宝

童颜老寿星

大蓝鲨

PART 3 淋面蛋糕

纸醉金迷

莓舞之城

与尔偕老

爱的宣言

神采飞扬

PART 4 花卉蛋糕

花卉蛋糕会说话

马蹄莲

卡特兰

跳舞兰

迎春花

百合花
不老菊
应春花
玫瑰花
天竺兰
金莲花
牡丹花
中逢菊
玉玲珑
报春花
令箭荷花
繁星花
翠菊
喇叭水仙
万寿菊
郁金香
非洲菊
PART 5 生肖蛋糕
生肖鼠
生肖牛
生肖虎
生肖兔
生肖龙
生肖蛇
生肖马
生肖羊
生肖猴
生肖鸡
生肖狗
生肖猪
生肖蛋糕欣赏
PART 6 庆贺蛋糕
寿比南山
母亲节快乐
银装派对
圣诞快乐
仙翁贺寿
仙童贺寿
牛气冲天
虎虎生威
笑纳百财
PART 7 喷面蛋糕
浓情蜜意
幽悠仲夏
红颜知己
鲜果乐园
探骊得珠
PART 8 卡通蛋糕
机灵聪颖

《新编裱花基础教程》

天真可爱

调皮精灵

肥肥猫

米老鼠姐妹

维斯猫

PART 9 陶艺蛋糕

陶屋

齿轮与陶艺

陶果屋

陶瓷果篮

可可雪山

PART 10 鲜奶水果蛋糕

出类拔萃

朝气蓬勃

雪舞缤纷

璀璨芬华

紫色部落

群英荟萃

红色诱惑

浅海绿湾

水果物语

冰封香裹

《新编裱花基础教程》

编辑推荐

《新编裱花基础教程》编辑推荐：名师讲解点拨，裱花轻松制作；新手必备宝典，就业创业指南；图文并茂，过程详细，简单易学；手把手助您成为蛋糕裱花达人。

《新编裱花基础教程》

精彩短评

- 1、该书内容丰富，配上光盘，让人学到了许多蛋糕裱花的基础知识。
- 2、物流太慢，23号发的货，用了12天才收到，我都准备打投诉电话了
- 3、书本不够详细，光盘内容不全，要是光盘详细介绍就完美了，现在又降价了唉。。。
- 4、看上去简单，挺复杂的，不过内容不错
- 5、虽然我只是粗略的看了些，但是作者根本就没有写出来那个花和动物是怎么裱出来的，就写用花嘴裱出什么什么，吐血咧太简便了吧，连个裱花嘴的简介都没有，那是用那种裱的花都没有写，这个作者的审美我也不喜欢，太俗气，裱花功底看到出来，俗到家了。完全不是教人吗！下回不买这个作者写的书了。
- 6、看着很好，但感觉太难了
- 7、而且就一个图，没有详细的制作，花也不知道怎么做出来的，想退货
- 8、为学员购买的认为非常实用
- 9、裱花应该有点难度
- 10、感觉还是一般，花卉的种类太少了，彩图很漂亮，但照这样子做出来的效果却不好看
- 11、还凑合吧，不如王森的全面，光盘只有慕斯和水果的有点少啊！
- 12、涉及了几乎所有蛋糕裱花品种，但不够精细，讲解步骤不详细。动物以卡通为主，没有几个仿真的。
- 13、真的很好，希望对学习裱花的孩子有所帮助。
- 14、书里举例很多，不过很难按照书里教的方法去实践做，主要是需要的工具太多，原料太多，需要制作者美术功底扎实。像我这样业余玩玩的还是拿来欣赏了。
- 15、本书适合有一定基础的朋友使用
- 16、新编裱花基础教程（附DVD光盘1张）
- 17、除了前几页说巧克力运用多些，裱花基础的就那么两页！而且后面的花卉都没教你怎么挤，几乎都是放个成品图旁边配点文字。但是动物和人物的配图还算可以。
- 18、非常牛！
- 19、喜欢，当当的书就是不错！很喜欢！
- 20、服务很好快递很快，书的内容不够细致不太适合我
- 21、物流很快书也是我需要的书，具体还没看
- 22、主要是介绍各类装饰，感觉对于一点都不会的人来说太难了，没有基础的根本做不了。
- 23、设计的造型充满了国内的乡土气色，其实可以做得更精致点。

《新编裱花基础教程》

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.tushu111.com