

蛋糕装饰与裱花技术大全



[蛋糕装饰与裱花技术大全_下载链接1](#)

著者:李菁

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2001-9

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501933433

本书汇集了八十余个优秀蛋糕作品，其中体现了蛋糕花饰、动物装饰、人物装饰、水果装饰、巧克力装饰，画派艺术，巧克力与糖塑等技术手法，还包括情人节、婚庆、母亲节、父亲节、满月、儿童节、教师节、生日庆典、中秋节、升学贺喜等主题创意蛋糕，是不可多得的极具收藏价值的技术资料。

作者介绍:

目录: 一 裱花蛋糕装饰材料简介
二 蛋糕装饰材料色彩调配原理

三 蛋糕装饰艺术

- 1 花饰
- 2 动物装饰
- 3 人物装饰
- 4 水果装饰

.....

四 巧克力及糖塑蛋糕装饰艺术

五 画派类蛋糕装饰艺术

六 张琪的创意蛋糕

七 主题蛋糕装饰艺术

- 1 情人节蛋糕
- 2 婚庆蛋糕
- 3 母亲节蛋糕
- 4 父亲节蛋糕

.....

• • • • • (收起)

[蛋糕装饰与裱花技术大全_下载链接1](#)

标签

评论

[蛋糕装饰与裱花技术大全_下载链接1](#)

书评

[蛋糕装饰与裱花技术大全_下载链接1](#)