

糖花(精)



[糖花\(精\)_下载链接1](#)

著者:榮淑椿

出版者:品度

出版时间:2005年06月22日

装帧:

isbn:9789578248694

糖花是蛋糕糖飾藝術的主流，其捏製技巧、調色及變化的邊飾造型，更能增添婚慶氣氛與生活意含。本書匯集作者多年經驗與創作、完整的製作步驟與解說，能幫助及啟發學習者的心思與捏花技巧。在學習的過程中，除了全心參與、認真實作之外，也可從書中取得糖花相關的專業知識。本書中的糖花蛋糕裝飾，並不侷限於節慶、應景，也可以是生活藝術的休閒享受，只要經過巧思，任何蛋糕都可以組合出一個「經典的藝術蛋糕」。

作者介绍:

榮淑椿

資歷

—2000年取得日本糖花老師岩崎紀子老師授予糖花證書

—1999年日本東京HOME MADE協會（製?學校）麵包與蛋糕科畢業，取得協會講師證

—1998年取得社團法人全日本禮品用品協會包裝講師資格

—1988年日本池坊學院師範科畢業

現任

—台灣蛋糕協會教育委員

—柔荑坊?子教室講師

曾歷

—日商會社翻譯；日語講師；插花、包裝、麵包等講師

獲獎

—2002年3月獲第三屆台北國際烘焙食品設備展塑糖組蛋糕裝飾比賽（冠軍）

—2001年10月獲全日本蛋糕博覽會展糖花工藝部門（連合會會長賞）

—2000年10月獲日本YUZAWAYA藝術學院15回創作花（銅賞）

目录:

[糖花\(精\)_下载链接1_](#)

标签

翻糖

艺术

甜点

烘培

评论

设计感真的过时了。

[糖花\(精\)_下载链接1_](#)

书评

[糖花\(精\)_下载链接1_](#)