

# 蛋糕裱花基础（下册）



[蛋糕裱花基础（下册）\\_下载链接1\\_](#)

著者:王森

出版者:中国轻工业

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787501962426

《蛋糕裱花基础(下册)》将艺术化的花卉蛋糕、动物蛋糕、陶艺蛋糕、人物蛋糕呈现给读者，以求帮助大家开拓视野、提升技能。另外，独家公开了喷画蛋糕和毛笔画蛋糕的制作秘笈，对于想要把中国元素融入到蛋糕中的朋友来讲，是一个相当不错的选择！

《蛋糕裱花基础(下册)》从实用和专业的角度出发，注重细节的表达与规范，就学习人群而言既可作为蛋糕装饰专业的教材，又是一本适用于企业或个人手艺提升的工具书。如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇和兴趣，那么这《蛋糕裱花基础(下册)》就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。

作者介绍:

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用：2002年他成立集器具、原料、培训于一体的“森派食品有限公司”；2006年，成立“苏州市王森艺术西点蛋糕学校”，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。

王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。现在已是著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、烘焙杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判员、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委。他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。为了能让中国烘焙行业发展与世界同步，王森老师和他的弟子们将会一直努力下去。

目录: PART 1  
花卉蛋糕大百合大罂粟报春花番红花喇叭花鱼尾菊旋转玲马蹄莲兜兰绣球花PART 2  
动物蛋糕天鹅爱情鸟仙鹤老鹰鸳鸯凤凰余包蝴蝶PART 3  
陶艺蛋糕多功能小铲压面多功能小铲的使用一多功能小铲的使用二掏面一压向一  
压向一掏面二掏面三压肉二压面四压向五压面六压面七压面八吸面一吸面二吸面三吸面  
四吸面五吸面与吹面吹面切面吸囊烫面PART 4  
人物蛋糕卡通人物的各种姿态包被小孩婴儿十岁男孩十岁女孩一对新人父亲圣诞女孩圣  
诞老人一圣诞老人二财神寿星一寿星二寿婆寿桃面寿公寿婆PART 5  
喷画蛋糕制作喷画蛋糕前须知傍晚风景的喷法浪漫的风景喷画技法海面效果的处理松鹤  
图喷法PART 6 毛笔画蛋糕毛笔画蛋糕基础知识玫瑰蝴蝶兰牡丹菊花鱼虾乌马鹰PART 7  
卡通蛋糕卡通虎卡通龙疯狂鸭长耳兔图片欣赏  
• • • • • [\(收起\)](#)

[蛋糕裱花基础（下册）\\_下载链接1\\_](#)

标签

# 评论

希望步骤再详细一点

-----  
[蛋糕裱花基础（下册）\\_下载链接1\\_](#)

# 书评

-----  
[蛋糕裱花基础（下册）\\_下载链接1\\_](#)