

魔幻糖艺



[魔幻糖艺_下载链接1_](#)

著者:王森//张婷

出版者:化学工业

出版时间:2009-10

装帧:

isbn:9787122064387

糖艺主要应用于西点装饰。《魔幻糖艺》介绍了糖的种类、熬糖要点、糖艺基本手法、

工具及材料，分别对花卉、水果、动物、人物糖艺的实战技巧和方法进行了详细的讲解，并附有精美的糖艺盘饰作品。《魔幻糖艺》可供糖艺从业人员参考使用。

作者介绍:

目录: 基础篇 一、糖的分类与相关知识 二、糖艺基本手法 三、工具及材料实战篇
花卉类 绿叶 马蹄莲 喇叭花 怪味花 玫瑰花 花篮制作 水果类 桃子 梨 香蕉 动物类 天鹅
龙虾 海豚 战神 永恒 赤道之风 凯旋归来 心血来潮 美丽佳人 伊甸园 诺言 日出 性感舞曲
龙菲士 巴黎仔 战争之想 思念 迷离 征服 激动 冷暖 传说 胜利者 贵夫人 恋曲 乐园 童趣
王者 幸福时光 诱惑 柔情万缕 清影 自由 人物类欣赏篇
· · · · · · ([收起](#))

[魔幻糖艺_下载链接1](#)

标签

评论

[魔幻糖艺_下载链接1](#)

书评

[魔幻糖艺_下载链接1](#)