



蛋糕装饰与裱花 技术大全

第六届全国烘焙展艺术蛋糕集锦

全国工商联烘焙业公会 编



中国轻工业出版社

DANGAOZHUANGSHIYU BIAOHUAJISHUDAQUAN



ISBN 7-5019-3845-8



9 787501 938452 >



ISBN7-5019-3845-8/TS·2284

定价：28.00 元



儒子牛

珍珠奶茶系列:

各式珍珠、各类浓缩果汁、果味粉、奶精、茶果茶

冷饮系列:

冰淇淋乳化稳定剂、柔软剂、不冻果酱粉、拉丝粉、各种乳化香精



小牛



夏日风情



快乐的小鸡



广州市奥特精细化工有限公司

地址: 广州市先烈中路100号(科学院内)34栋三层

邮编: 510070

电话: (020)87785343 87609012 87788496 87668354 87303613

传真: (020)87626320



上海市贸易学校食品技术培训部

全国食品行业培训先进单位

食品技术培训通过 ISO9001: 2000 质量管理国际标准认证

学校简介

国家举办：从事西点、面包、裱花蛋糕制作技能培训的烘焙专业学校，国家烘焙师培训基地。从 1984 年起，为全国除西藏以外各省、市、自治区培训了 11000 余名食品制作人员。学校为“维益金钻杯”全国烘焙技术大赛、全国月饼技术比赛，“公会杯”全国艺术蛋糕大赛主赛场。

教学正规：理论联系实际，以实践为主，培养学员具有独立操作能力。

师资雄厚：由中国西点名师、国家级高级技师、食品教授执教。

设施一流：设有 500m² 大型生产实习车间，数十件各种烘焙设备，供学生实习使用。

技术先进：教授数百种上海市场畅销西点、面包、蛋糕制作工艺。

服务周到：免费向学员提供饼店经营管理实务、烘焙相关技术服务及设备、原料、器具、包装等咨询。

信誉优良：本期学不会或考试不合格可免费重学，直到满意为止。

颁发证书：学习期满，学员经上海市职业技能鉴定中心考核，合格者颁发全国通用的劳动和社会保障部初中、高级技师职业资格证书。



开设专业一览表

类型	班别	学习时间	学习内容
证书班	中级烘焙证书班	每月 28 日 - 次月 13 日	数十种上海市场畅销的西点、面包、裱花蛋糕、中点等焙烤食品。考取国家中级烘焙职业资格证书。
	高级烘焙证书班	报名入学	焙烤化学和美学知识，饼店经营管理，西点质量分析及鉴定，巧克力调制，白帽糖制作及高级西点制作工艺。考取国家高级烘焙职业资格证书。
	西式烹调师证书班	报名入学	法式、英式、美式、意式、俄式菜肴烹调技艺，考取国家西点烹调师职业资格证书。
	调酒师证书班	报名入学	酒的品尝与鉴别，基本酒知识，鸡尾酒调制与装饰技艺，考取国家调酒师职业资格证书。
专科	中秋月饼生产技术培训班	每年 4、5、6、7、8 月 20 日 - 27 日	广、苏、潮、宁、扬、京、港、台式月饼及冰皮、雪皮、黄金皮、油酥皮、水晶皮、巧克力皮月饼 50 余种的制作工艺。
	茶坊饮品培训班	每月 15 日开学	台式茶坊：果汁类、冰沙类、红茶类、咖啡类、奶茶类等饮品调制技术。

地址：上海市赤峰路 43 号

邮编：200092

电话：(021)65022796、(021)65011640

王森艺术裱花教研中心



创办人王森，从事烘焙业近二十年，在长时间的研究教学和经营过程中创造了自己的食品艺术风格。对立体卡通、仿真类蛋糕、毛笔画蛋糕、巧克力捏塑、拉糖造型、大型婚礼蛋糕等方面有较深的造诣。现已推出《王森裱花艺术》一书“第一册”，2003年将推出《王森裱花艺术》“第二册”及三本《艺术蛋糕店面实用手册》。

王森现为江苏省经贸技师学院技术总监。并成立了王森艺术裱花教研中心、苏州森派食品有限公司。

我校以重德育才为己任，以社会需要为目的。至力于社会各界合作。向烘焙界输送一流的裱花人才。在2001年、2002年全国“公会杯”裱花大赛中荣获三项技能十五个第一名，成绩显著，得到了业内人士的肯定。

艺术裱花专科班（三年） 烘焙培训班（十五天）
艺术裱花培训班（十五天） 塑胶蛋糕班（十天）

☆地址：江苏省经贸高级技师学院（连云港市新浦区大庆路40号） 邮编：222004

☆咨询电话：0518-5516103 5501443

☆2003年4月王森艺术裱花教研中心将移师苏州吴中工业园 邮编：215000

☆咨询电话：0512-65641583 65641586





大師父 鮮奶油



2000



永誠工業股份有限公司
YUNG CHENG INDUSTRIES LTD.
Http://www.yungcheng.com E-mail: foodasia@ms2.hinet.net
总公司: 台北市东丰街23号 TEL: 886-2-27091650 FAX: 886-2-27080830

- 昆山 江苏省昆山市昆嘉路629号
TEL: 86-512-57713243
FAX: 86-512-57713242
- 上海 上海市漕河泾桂平路556号46栋6楼
TEL: 86-021-64958899
FAX: 86-021-64856464
- 广州 广州市白云区广花二路259号
TEL: 86-020-8630-4281
86-020-8664-0747
FAX: 86-020-8630-7455
- 北京 北京西城区双秀公园南内于山园物业1楼103室
TEL: 86-010-623-80977
FAX: 86-010-623-80977

黎国雄蛋糕装饰研发中心

本中心办学形式全面，办学范围广泛。设有：西式烹调师(初、中、高级)，西式面点师(初、中、高级)，烘焙烘烤工(初、中、高级)，调酒师(初、中、高级)等培训内容，是您学习蛋糕面包技能不容错过的选择，在这里您可以充分体验到踏入一步，钟爱一生，对烘焙行业充满浓厚的兴趣。

专业烘焙班 专业裱花特训班

西餐冷饮培训班 塑胶蛋糕技术转让

咨询电话：020-84293390;84200073

传真：020-84200890

地址：广州市广州大道南 1542 号之六南洲工业区 A 区 8 号

邮编：510290



上海先瑞蛋糕仿真样品

经累计，先瑞蛋糕仿真样品从进入烘焙市场以来，全国863家各种层次的饼房选用了先瑞仿真样品，其中312家饼店使用后又再次订购。在选用先瑞仿真蛋糕样品的客户中，有著名的上海元祖、新侨、马哥孛罗、克莉斯汀、陈世峰先生所在的马来西亚先得公司以及法国巴黎LE GATENDORE、北京稻香村集团、金麦香、天津大成、圣西林、五禾、廊坊罗宝、好利来锦州分公司、好利来吉林分公司、艾里集团兰州、西藏、新疆、济南分公司、浙江桂香村、湖北妞妞食品、江西金冠、海南嘉艺坊等等。这些大型饼店连锁、著名品牌的选用充分说明了一个事实：先瑞蛋糕仿真样品是一种成熟的、切实有效的饼店业的竞争利器。其高度逼真的仿真程度，无可比拟的优越展示性能。精典实用且颇具竞争杀伤力的款式已得到了饼业先进的青睐。

先瑞仿真样品 饼业先进的选择，也是您毋庸置疑的选择！



上海先瑞公司地址：上海市普陀区真金路288-8号 电话：021-66377199 传真：021-66375199



三能器具(无锡)有限公司
SAN NENG BAKE WARE(WUXI)CO.,LTD.



三能器具(无锡)有限公司

地址: 江苏省无锡市锡山区东北塘镇通津路2号

邮编: 214191

电话: (0510) 3777515

传真: (0510) 3775476

三能器具 赚钱工具

SAN NENG PROFESSIONAL BAKE WARE



KINGDOM

公司简介

上海金城制冷设备有限公司系台商独资企业，专业生产组合式冷冻冷藏库、急速冷冻库、后补式冷库、蛋糕展示柜、冰淇淋展示柜、饮料展示柜、不锈钢冷柜、工作台冰箱、风幕柜、寿司柜、鲜花柜等配套设施。

Http://www.jinchenginc.com E-mail:maggie@jinchenginc.com

金城機構
JINCHENGJIGOU

21世纪
制冷新概念



专用机型蛋糕柜



组合式蛋糕柜



三门展示柜



急速冷冻库



三门工作台冷柜

上海展示部：上海市中山北路3492号（金沙江路口）邮编(PC):200063
Show hall Address: No.3492ZhongShan BeiRd,Shanghai
电话 (TEL): (021)62168064-9 (六号) 传真(FAX): (021) 6216070

工厂地址：上海市嘉定区曹安路4448号 邮编(PC):201804
PlantAddresss: No.4448CaoAn Rd, Jiading district, Shanghai
电话 (TEL): (021)69591202 69591871 (六号) 传真(FAX): (021) 69591201

台湾地址：台北市松江路26巷7号 邮编(PC):104
TaiWan address: IFL., NO.7.Land26, Sung Ching Road, Taipei, Taiwan
总机(TEL): 886-2-25651288 传真(FAX): 886-2-25651293

上海金城制冷设备有限公司
SHANGHAI JINCHENG REFRIGERATION EQUIPMENT CO.,LTD.

XNJB-7L



佳麦鲜奶搅拌机

性能及优点:

- ★ 超高速行星传动
- ★ 全齿轮机械传动
- ★ 恒力矩无级调速

在最短的时间完成搅拌
性能可靠

- ★ 机头可抬起功能
- ★ 机内过载保护功能
- ★ 开关锁机功能

中国·江苏·徐州市佳麦烘焙设备厂制造

地址: 徐州市云龙公园新村10-2-102 售后服务电话: 0516-7823668
电话: 0516-7823668 传真: 0516-7823668 邮编: 221000

BEIJING YIQIN ZHIYE

北京艺沁职业培训学校(中国烹饪协会团体会员)

PEIXUN XUEXIAO

门店实习、全天授课、每日实操、随到随学、人盯人练、勤工俭学、解决住宿、备有食堂、推荐工作、手把手教

全年大厨专修班：学费：2800元，原料费：3000元，学期一年，系统学习九个专业内容(必修课五门：中烹、中面、西面、雕刻、调酒)选修课四门：(西餐、烧烤、蒸车、江南盐糟、火锅靓汤呼盟全羊、高级海鲜、花拼卤水、高级面饰、印度抛饼)。若想再学习，学费一律半费(同时免费进修素描)，安置北京就业。

1、中式烹调班：全日制班：学期一个月，学费1260元，系统讲授刀工、勺工、冷拼雕刻以及川、鲁、粤、淮特色菜肴百余种。2、高级海鲜烹调班：学期四个月或一个月，学费1200元，讲鱼翅、燕窝、鲍鱼、龙虾、甲鱼、裙边雪蛤、鱼肚等40多种名贵原料烹制，象形冷拼单碟。3、中式面点班：全日制班：学期一个半月，学费710元，练习费400元：讲授京点、苏点、广点、宫廷点心、地方风味小吃面食百余种。4、食雕班：学期一个月(初中高)，学费850元，讲花鸟龙凤瓜灯及各种小动物、人物、百余种。5、创意食雕班：学期一个月，学费1200元，讲孔雀、老寿星、鹿、马、牛、羊、狮、麒麟、关羽、弥勒佛、罗汉、钟馗、五种龙头的变化、双环瓜灯、瓜雕组合、大型泡沫雕、糖粉雕、黄油雕、巧克力雕。6、人物仕女专修班：学期一个月，学费1800元(学会为止)，讲授宫廷仕女、民间仕女、唐宋仕女、明清仕女、敦煌飞天、哪吒、孙悟空、达摩、金刚、关羽、老寿星、渔翁、汉钟离、天官等。7、狮虎龙凤专修班：学期一个月，学费960元，讲授龙：六种不同风格的龙头、升龙、降龙、行龙、盘龙、器龙、龙车、龙舟、龙凤盏、龙撵、凤舟凤车、凤撵、及各种姿势的凤凰(扭头、回头、立凤、飞凤、卧凤、盘凤、鸾凤和鸣)；虎类：下山虎a、扑食虎、龙虎斗；狮：南狮、新加坡鱼尾狮、大赛卷毛狮、及各种狮子姿势的变化。8、面人面塑：学期一个月，学费700元，讲授十二生肖、八仙人物、仕女、牧童。9、花拼卤水班：15天全天授课1500元(含有食宿)，讲授潮州卤水、相形花拼、小菜、酱货、盐水、单碟及特色制法。10、江南盐糟班：学期6天，学费1200元(含食宿)，讲授南京盐水鸭、绍兴十三糟卤、本帮糟乳鸽、桂花鸭、盐焗鸡、叫花鸡、杜婆鸡、姜母鸭。11、西式面点班：全日制班：学期一个半月，学费1000元，400元材料，讲授面包烘焙、蛋糕、冰点、果冻、比萨、时尚糕点。12、生肖裱花：学期十天，学费880元，讲授十二生肖图案及各种花边花绘。13、酒吧快餐：学期十天，学费1300元汉堡、三明治、意大利面条、沙司、比萨、各式炒饭、炒粉、沙拉、汤(牛猪鱼鸡)排、薯条、豆泥。14、高级西点班：学期十天，学费1500元，艺术装饰蛋糕(各种糖制作)、(圣诞节、情人节、复活节、感恩节)专用产品、巧克力产品与应用、艺术甜品创艺沙司、配方合理应用质量分析鉴定及改良创新、大型展示蛋糕制作。15、韩国烧烤班：学期十二天，学费：1000元，韩式烧烤、烧烤原料加工和腌制、沾料调制、各种烤串。韩式小料的调制、韩式煎饼、石锅拌饭、朝鲜冷面配制、韩式茶水等。16、创意裱花深造班：学期一个半月，学费1800元，讲授花边装饰、节庆蛋糕、高型蛋糕、多层蛋糕、喷绘蛋糕、果酱蛋糕、欧式印象、卡通创意、仿真造型、巧克力创意。17、兰州拉面：学期五天，学费500元。18、早点专修班：学期十天，学费600元(包子、油条、豆腐脑、豆浆、炒肝、茶鸡蛋、紫米粥、油饼、馄饨)。19、饺子城专修班：

学期十天，学费800元，讲授手工水饺、大馅水饺、各种荤素馅料十余种：各种面皮、多种造型和成熟工艺。20、印度抛饼：学期5天，学费1000元(含吃住)。

21、烧烤班：学期10天，学费1300元，讲授北京烤鸭、广东(鸭、鹅、乳猪、叉烧肉)、四川樟茶鸭、湖南腊肉、潮州琵琶鸭、吊烧鸡、银川烤全兔等。22、卤水烧腊：学费1300元。23、北京烤鸭：学期5天，学费800元讲授北京烤鸭、鸭饼鸭酱全套

工艺。24、呼盟烤全羊：学期10天，学费1400元，烤全羊、烤羊背、烤羊方、烤羊排、烤羊腿、酱羊棒及巴盟面

筋、巴盟攸面。25、月饼专修班：学期5天，学费600元，讲台式、广式、冰皮、翻毛、免烤等。26、调

酒班：学期两个月，学费610元，鸡尾酒调制，多款果拼，洋酒实习。27、潮粤蒸车专修班：讲授各

种小海鲜及多种鱼类水蛋、酱料汗水的调制，学期10天，学费1200元。28、高级面饰：学期7天，

学费1200元，讲授各种花、鸟、虫、鱼、动物、人物等。29、比萨：学期5天，学费880天，讲

授各种馅料排底的应用与配方。30、火锅靓汤班：学期十天，学费1500元讲授潮粤煲仔、开煲

羊肉、明炉乌鱼、双红牛楠煲、明炉仔鸡、四川火锅、酸汤火锅、鱼头火锅、麻辣火锅、鸳

鸯火锅、红油火锅、京式涮肉、涮肉调料制作、菜码的切配、炖吊子、各式小料的调制、

老火靓汤、霸王花龙骨汤、老火甲鱼汤、老火闸蟹汤。31、湘粤小炒专修：学费1000

元。学期十天：讲授详见课程表。32、西餐专修：学期15天，学费1500元，讲授

俄式、法式、日式、泰式、各种热菜沙拉、汤素菜布丁及面食炒饭等60余种。33、

电视擂台攻擂：帮助学员攻擂成功，其中包括菜肴设计、菜肴装饰、成菜辅导、攻

擂时派助教协助攻擂，包括安排报名比赛。学费3000元，学期不定，以攻擂成

功的为准，不成功不收费。34、水吧茶房开业班：学期五天，学费800元，讲授珍

珠奶花泡红茶冷冻点和干点。35、冰雕专修：学费1400元，教授五件冰雕作品。

寄信地址：北京市海淀区五棵松路北8号 孟爽 收 邮编：100039

校址电话：安贞桥安定路20号院C座四层 64411320

崇文门开怡大厦一层 87051540

西直门车公庄市委党校 68003985

五棵松地铁泰苑宾馆一层 68171401

宣武门二〇四中学院内 83150684 (北京地区学员可就近入学)

欲知更多详情请登陆 www.yiqin92.com

蛋糕装饰与裱花技术大全

——第六届全国烘焙展艺术蛋糕集锦

全国工商联烘焙业公会 编



中国轻工业出版社

资源分享
PDG

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕装饰与裱花技术大全——第六届全国烘焙展艺术蛋糕集锦 /
全国工商联烘焙业公会编.——北京:中国轻工业出版社, 2003.1

ISBN 7-5019-3845-8

I.蛋… II.全… III.糕点—造型设计 IV.TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 0902142 号

责任编辑:李 菁 责任终审:劳国强 封面设计:陈怡敏
版式设计:陈怡敏 责任校对:郎静瀛 责任监印:胡 兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:北京百花彩印有限公司

制 版:北京恒信佳艺图文设计有限公司 010-66061477

经 销:各地新华书店

版 次:2003年1月第1版 2003年1月第1次印刷

开 本:889×1194 1/24 印张:4.5

字 数:100千字 印数:1-6000

书 号:ISBN 7-5019-3845-8/TS·2284

定 价:28.00元

广告许可证:京工商广临字 20010012

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

中国轻工业出版社读者服务部电话:010-65241695 传真:010-85111730



QIANYAN

蛋糕装饰与裱花技术大全

前言

改革开放以来，随着中西方文化的交融，艺术蛋糕已经为广大民众所喜爱。艺术蛋糕出现在逢年过节、婚庆、祝寿、生日庆典、公司开业等多种场合。

为了普及艺术蛋糕，推动艺术蛋糕在国内的发展，全国工商联烘焙业公会已成功地举办了四届公会杯全国蛋糕装饰艺术比赛。第四届公会杯蛋糕装饰艺术比赛和第六届全国烘焙业原辅料及设备展示会（简称第六届全国烘焙展，ACBA）于2002年5月22日至5月24日在上海举行。会上，艺术蛋糕优秀作品如云，这些作品表现了当代中国艺术蛋糕的较高水平。

本书汇集了国内艺术蛋糕界人士在2002年公会杯比赛和2002年上海ACBA展上约90个优秀作品及部分名家在不同场合的近期作品，是众多大师近期心得和创作的集中展示，较上一届裱花作品有着更多的创意表现，希望此书能给同行起到抛砖引玉的作用。

本书的出版得到了全国著名蛋糕艺术大师黎国雄、王森、李寿争、张琪、曹继铜等人的支持和帮助。特别是黎国雄和王森老师，在编辑期间还向本书提供了部分

近期作品若干,以飨读者。对上述人士及江苏省经贸高级专科学校王森艺术裱花教研中心、金苹果蛋糕艺术培训中心、上海贸易学校食品培训中心、北京艺沁职业培训学校、阿明蛋糕中心等全国著名的培训机构为本书出版给予的大力支持和帮助表示感谢。对赞助了本书出版的装饰材料供应商、设备供应商以及相关企业永诚、金城、奥特、三能、佳麦、先瑞、维益、立高、英士顿等公司的帮助表示谢意。2003 ACBA第七届全国烘焙业原辅料及设备展示会将于2003年5月14日至5月16日在广州市中国出口商品交易会展览馆举办,您将从中了解到国内外烘焙业内最新信息。欢迎向全国工商联烘焙业公会索取免费资料。

地址:北京市安贞桥胜古中路1号院3号楼2041室
邮编:100029
电话:010-64427554
传真:010-64427746

全国工商联烘焙业公会
2002年10月



A 蛋糕裱花的创意与设计	6
B 装饰蛋糕的美学基础	9
C 蛋糕烘焙常用器具图解	12
蛋糕模具	12
裱花装饰用品类	12
各式刀具	13
测量工具	13
D 蛋糕裱花装饰作品欣赏	14
维益食品（苏州）有限公司提供作品	15
立高食品有限公司提供作品	23
黎国雄蛋糕装饰研究发展中心提供作品	37
上海英士顿食品有限公司提供作品	45
昆山永诚食品工业有限公司提供作品	55
上海金城制冷设备有限公司提供作品	67
王森艺术裱花教研中心提供作品	75
广州奥特精细化工有限公司提供作品	87
学生作品精选	89