



新编

裱花

名师讲解点拨，裱花轻松制作

新手必备宝典，就业创业指南
图文并茂，过程详细，简单易学
手把手助您成为蛋糕裱花达人

基础教程

策划·编写 犀文圖書 黎国雄



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社

新编

花边

基础教程

策划·编写  犀文圖書 黎国雄



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社


图书在版编目(CIP)数据

新编裱花基础教程 / 犀文图书, 黎国雄编写. -- 杭州: 浙江科学技术出版社, 2012.9

ISBN 978-7-5341-4776-0

I. ①新… II. ①犀…②黎… III. ①蛋糕—糕点加工—教材
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第155751号

书 名 新编裱花基础教程
编 写  犀文图书 黎国雄

出版发行 浙江科学技术出版社
杭州市体育场路347号 邮政编码: 310006
联系电话: 0571-85170300-61702
E-mail:wq@zkpress.com

排 版 广东犀文图书有限公司
印 刷 广州汉鼎印务有限公司
经 销 全国各地新华书店

开 本 889 × 1194 1/16 印 张 8
字 数 100 000
版 次 2012年9月第1版 2012年9月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5341-4776-0 定 价 48.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 可随时向出版社调换)

责任编辑 宋 东 刘 丹 李骁睿
责任校对 王 群 王巧玲

责任美编 孙 菁
责任印务 徐忠雷

目录 CONTENTS



PART 1

基础知识



- 2 蛋糕款式的分类
- 3 工具介绍
- 6 原材料介绍
- 7 蛋糕的装饰与造型
- 10 色彩的搭配
- 12 蛋糕的构成和层次咀嚼感
- 14 鲜奶油的使用
- 15 巧克力的使用
- 16 巧克力配件的制作（一）
- 20 巧克力配件的制作（二）
- 23 常用蛋糕体的制作及处理示范

PART 2

巧克力泥捏塑 水果蛋糕



- 25 爱心小狗
- 26 童年幻想
- 27 美乐蒂
- 28 蒙蒙兔
- 29 猫头鹰
- 30 小鸭
- 31 小飞象
- 32 恋人
- 33 螃蟹
- 34 小猫
- 35 情侣企鹅
- 36 情侣青蛙
- 37 快乐的小丑
- 38 卡通拖拉机
- 39 小汽车
- 40 蜜蜂和蜗牛
- 41 圣诞老人
- 42 熊猫贺喜
- 43 章鱼
- 44 小熊宝宝
- 45 童颜老寿星
- 46 大蓝鲨

PART 3

淋面蛋糕



- 48 纸醉金迷
- 49 莓舞之城
- 50 与尔偕老
- 51 爱的宣言
- 52 神采飞扬



PART 4

花卉蛋糕



- 54 花卉蛋糕会说话
- 55 马蹄莲
- 55 卡特兰
- 56 跳舞兰
- 57 迎春花
- 58 百合花
- 59 不老菊
- 60 应春花
- 61 玫瑰花
- 62 天竺兰
- 63 金莲花
- 64 牡丹花
- 65 中逢菊
- 66 玉玲珑
- 67 报春花
- 68 令箭荷花
- 69 繁星花
- 70 翠菊
- 71 喇叭水仙
- 72 万寿菊
- 73 郁金香
- 74 非洲菊

PART 5

生肖蛋糕



- 76 生肖鼠
- 77 生肖牛
- 78 生肖虎
- 78 生肖兔
- 79 生肖龙
- 80 生肖蛇
- 81 生肖马
- 81 生肖羊
- 82 生肖猴
- 83 生肖鸡
- 84 生肖狗
- 85 生肖猪
- 86 生肖蛋糕欣赏

PART 6 → 庆贺蛋糕

- 88 寿比南山
- 89 母亲节快乐
- 90 银装派对
- 91 圣诞快乐
- 92 仙翁贺寿
- 93 仙童贺寿
- 94 牛气冲天
- 95 虎虎生威
- 96 笑纳百财



PART 7 → 喷面蛋糕

- 98 浓情蜜意
- 99 幽悠仲夏
- 100 红颜知己
- 101 鲜果乐园
- 102 探骊得珠



PART 8 → 卡通蛋糕

- 104 机灵聪颖
- 105 天真可爱
- 106 调皮精灵
- 107 肥肥猫
- 107 米老鼠姐妹
- 108 维斯猫



PART 9 → 陶艺蛋糕

- 110 陶屋
- 111 齿轮与陶艺
- 112 陶果屋
- 113 陶瓷果篮
- 114 可可雪山



PART 10 → 鲜奶水果蛋糕

- 116 出类拔萃
- 117 朝气蓬勃
- 118 雪舞缤纷
- 119 璀璨芬华
- 120 紫色部落
- 120 群英荟萃
- 121 红色诱惑
- 121 浅海绿湾
- 122 水果物语
- 123 冰封香裹





PART 1

基础知识



☆ 蛋糕款式的分类 ☆

在现实生活中我们会看到很多种蛋糕款式，我们以四种方式来为其分类：

1. 按制作蛋糕的手法分类：花饰、卡通、陶艺、雕刻、仿真、油画、毛笔画等。
2. 按节日情感分类：情人、祝福、婚礼、乔迁、商务、派对、祝寿、情趣、节日等。
3. 按蛋糕制作原料分类：海绵、戚风、天使、重油、奶酪（芝士）、慕斯等。
4. 按蛋糕外观构成分类：平面、立体、半立体、象形等。

卡通蛋糕 以动物、人物为标题，变化多，范围广；手法以夸张、拟人为主；蛋糕款式适合于广泛的人群。

花卉蛋糕 是众多生日蛋糕中最普及的一种，最传统的裱花蛋糕就是以花为主的蛋糕装饰。

节日蛋糕 分为母亲节、父亲节、圣诞节、情人节、儿童节、教师节、元宵节、中秋节等，节日主题不同，表现手法也不相同。

陶艺蛋糕 仿照陶瓷拉胚的手法，运用鲜奶油做出鲜明、快捷的蛋糕款式，配以巧克力水果装饰。

立体造型（象形）蛋糕 利用蛋糕本身的形状，或借助本身的造型来制作蛋糕。

祝福蛋糕 有乔迁、学业、庆典、婚庆、升职等，把情感与最好的祝福融入蛋糕中去。

祝寿蛋糕 是年轻人对长辈的尊重和爱戴，也是中国民俗文化的真实体现，可做寿星公、寿星婆、松鹤、寿桃、龙等蛋糕，运用最为普及。

平面图、毛笔画蛋糕 在抹好奶油的蛋糕上直接用巧克力线膏画出平面图，填上各种颜色的果膏或用毛笔在蛋糕上绘画。

生肖蛋糕 每个人都有自己的生肖属相，在蛋糕上挤出仿真或者卡通的生肖动物、星座等。

多层婚礼蛋糕 是从西方流传过来的装饰手法，在装饰上融入中国的婚礼文化。由于婚礼蛋糕是结婚的亮点，蛋糕的设计以多层为主。





☆ 工具介绍 ☆



裱花袋

主要配合裱花嘴使用，盛装奶油、果胶，通过不同的裱花嘴和手的力度，使奶油或果胶通过裱花嘴挤在蛋糕表面装饰造型。



蛋糕垫

用来放在蛋糕下面做垫子的纸皮板，金色的色彩能提高蛋糕的档次。



蛋糕盒

将制作完毕的蛋糕放在蛋糕盒里，便于存放及携带。



裱花转盘

制作蛋糕时，蛋糕裱花师必备的工具之一。



裱花棒

是奶油裱花的最好工具，配合裱花托，可挤出各式花卉。



三角纸

用于挤细线条。



裱花嘴

分为20头、30头、48头、68头等，不同的裱花嘴可挤出不同的精细花边、花卉等，亦可做各种各样的动物造型。



裱花托

是用糯米原料做成的花托，有大、中、小号，配合裱花棒来使用。



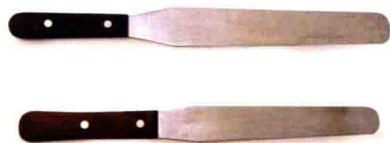
裱花专用笔

用于蛋糕上的奶油造型，毛笔蘸果膏或色素后，在蛋糕表面绘上中国画、西洋画等。



刮片

各种各样的刮片可以在蛋糕表面或侧面进行刮边造型。



抹刀

是生日蛋糕专用的刀具，有长短之分，规格有8寸、10寸、12寸。



锯齿刀

分为粗、细锯齿刀两种，长短不同，用于切割蛋糕。



雕刻刀

其刀形有三角形、方形、弧形、菱形等。雕刻刀可以雕画山水、动物、花鸟、人物、植物等，还可以制作浮雕画。



陶艺多功能小铲

在制作陶艺蛋糕时，用来修饰蛋糕表面或侧面。



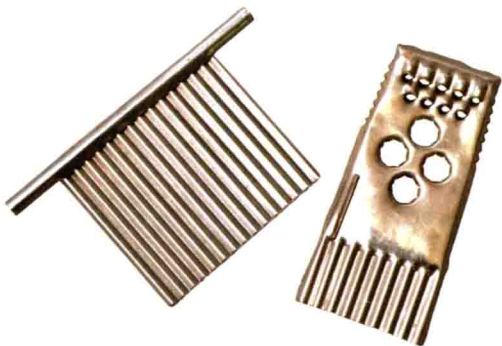
水果切刀

专用于水果雕刻造型，属不锈钢材质，不会生锈。



吸囊器

用于陶艺蛋糕吸孔、巧克力球钻孔等造型。



波浪刀

用来制作巧克力配件，适用于铲巧克力卷。



吹瓶

用于制作陶艺蛋糕的吹面。



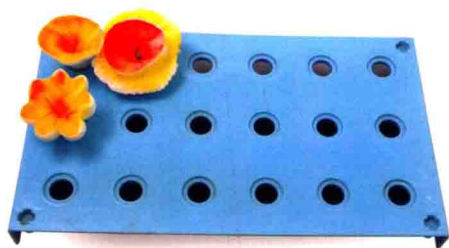
铲刀

分为平口、斜口，用于铲巧克力花、巧克力棒等。



火枪

是用于烧烫、加热的工具，多用于慕斯蛋糕、冷冻小西点的脱模。



花架

用来把挤好的奶油花放在一起，方便进一步在蛋糕表面组合花束。



结婚公仔

用于婚礼蛋糕的装饰，以提高蛋糕档次。



喷枪

是食品着色的理想工具。使用时把色素滴入喷枪色料斗中，通过气压将色素喷出，可调节气压大小，达到处理色彩的效果。



搅拌机

用于奶油及其他原料的打发。



巧克力字牌

有英文、中文字牌。把融化的巧克力注入模具，放入冰箱冷藏片刻，脱模即可。



捏塑棒

用于巧克力泥、杏仁膏、糖膏等膏状物的装饰造型。



纸牌装饰片

用于在生日蛋糕、小西点表面作最后的一种装饰点缀，以提高产品档次。



原材料介绍



色素 ←

蛋糕着色的原料，可用于调拌奶油，又能用喷枪上色，颜色有红色、黄色、蓝色、绿色、紫色、黑色、咖啡色、橙色等。

软质巧克力膏 →

用于细裱鲜奶油、动物、卡通、人物、花卉等外表轮廓线条之用，细线条的装饰能刻画出动物、人物的表情、神态。



喷粉 ←

用于蛋糕表面，作奶油、巧克力上色之用。

果膏 →

用于蛋糕、冰激凌、小西点的表面装饰，其口味有草莓、柠檬、香橙、芒果、巧克力等。



巧克力 ←

最常见的有黑、白巧克力，巧克力的好与坏取决于可可脂的含量。选巧克力的方法是：颜色比较黑，表面发亮，拿一小块在手心时很快会融化，尝一下，以巧克力味道较浓的为佳。



水果馅 ←

是一种带果肉的馅料，比较稠，用于面包、蛋糕等食品夹心或表面装饰。



鲜奶油 ←

常见的鲜奶油有植物脂奶油、动物脂奶油（淡奶油）、乳脂奶油。植物脂奶油用于蛋糕表面装饰，可做动物、人物、花卉等，动物脂、乳脂奶油适用于慕斯蛋糕、小西点等。

☆ 蛋糕的装饰与造型 ☆

蛋糕装饰三部曲

一、设计

对于初学做蛋糕者来说，要有自己的设计能力，首先要懂得蛋糕的基本制作步骤。

在我们知道了蛋糕的主题后，就开始按裱花蛋糕的设计顺序进行构思，其设计顺序为：①原材料。②制作的工具。③基本构图。④布局。⑤色彩的搭配。⑥表现手法。

通过设计明确蛋糕造型主题，选择色彩搭配，确定适宜的原材料和表现手法，便可以进入造型的布局阶段。

二、布局

布局又称构图，在设计的基础上对食品造型的整体进行制作。包括主题图案所用的原材料、色泽的搭配、形状大小、位置分配等进行安排和设置。布局首先要根据蛋糕外形（圆形、心形、方形、多边形、象形等）构造方式的不同，用平面或者立体的方式进行。

蛋糕表面的装饰物不是越多就越好，因为饰物之间争奇斗艳，相互抵触，美感会大打折扣。

布局是蛋糕设计最重要的一个环节，要把握主次、掌握全局。色彩的运用也非常重要，应了解色泽的变化、反差、对比效果，合理运用。

手法上多运用挤、喷、抹、画、雕、涂、淋等技巧手法。



三、装饰

既然有了布局，那么装饰就可以理解为布局的外衣，是对蛋糕进一步的造型处理阶段。

在制作蛋糕的过程中，我们会经常同时使用几种质地不同的原材料来装饰蛋糕，那我们就要注意材料之间的色彩搭配，还要注意不同原材料材质之间的对比关系。不同的原材料的质感相互对比，更能增加蛋糕的美感。把质地完全不同的原材料放置在一起的时候，经过对比，更能引起强烈的视觉感受。

比如，在明亮湿润的巧克力淋面上撒一些干燥的可可粉，顿时就会改变蛋糕的质感效果。

再如，在晶莹剔透的水晶果冻周围，用奶油装饰花纹，这是将质地透明与不透明的两种原料放在一起，以取得明显的对比效果。

在上面的质感对比实例中，我们不难看出，不同原材料的质感对比，对于创意的完成起了相当大的作用。

如果我们要用一种原材料来营造质感的对比效果，那就要依赖于其特性——可塑性、可分离性或可处理性。比如奶油类（打发），可用不同的花嘴和刀法去表现不同的形态；再比如巧克力，可以用多种状态（削条、液态、刨片、卷筒等）来表现对比。

蛋糕运用不同的原材料装饰，它们之间的质感的第一特征——视觉对比，可用下图表示：

平滑	—	粗糙
绵软	—	硬脆
透明	—	不透明
流动	—	固化
湿	—	干
明亮光滑	—	无光、亚光



在蛋糕装饰效果中，往往改变了使用单一原材料进行装饰的做法，因为多种不同质感和自然色泽的原材料的组合，更能展示蛋糕的天然魅力。

用于创意蛋糕的装饰物制作及相应的工艺技术与艺术处理手段，是蛋糕创作过程中的重要环节，它的水平高低，直接关系到创意蛋糕的最终效果。用事先做好的装饰物来装饰蛋糕可以拓展创意空间，丰富表现手法，突破了裱花的局限，是对裱花的有益补充，能取得单一使用裱花技法所达不到的效果。

表现手段的增加，为创意蛋糕增添了新的生命力，能更好地满足顾客的需要，可以大大地引发消费者的购买欲望。

事先准备好的装饰物有泡芙、饼干、巧克力、干粉（绿茶粉、可可粉、糖粉、布丁粉）、糖果类、新鲜的水果（草莓、葡萄、哈密瓜、奇异果、火龙果、李子、苹果、圣女果）等。



裱花蛋糕造型的基本原理

一、均衡与稳定

均衡是均称与平衡，稳定是重心要稳。

均衡是指作品（蛋糕）的大小、长短、各个部分之间以及局部与整体的比例关系。

稳定是指蛋糕制作时讲究上轻下重、上散下聚、上浅下深、上小下大等。

二、多样与统一

一个蛋糕是由很多原材料制作组成的，多种原材料组合成一个整体，通过主次关系的搭配、呼应、集中等形式来实现。

三、对比与调和

对比是指通过两种明显差异的对照物来突出其中一种的特性，如大小、长短、高矮、轻重、曲直、方圆、软硬、虚实等。对比能提高造型情趣，增添作品的活力。

调和是指找出各种元素之间的关系，采用或色彩、或形态、或加入某些中介物等手法使其产生新的关系。

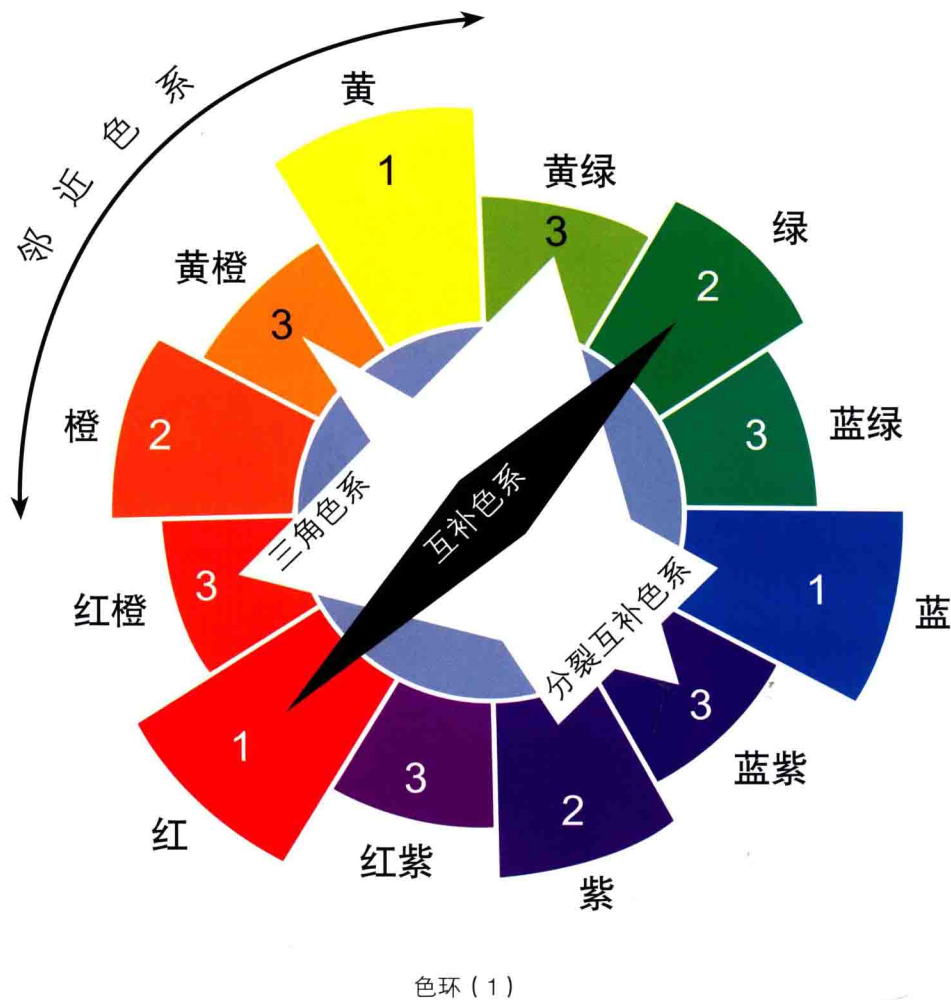
四、韵律与动感

在裱花蛋糕造型时，可通过有层次的造型，疏密有致的安排，虚实结合的空间，连续转移的趋势，使作品富有生命力与动感。

色彩的搭配

色彩在蛋糕装饰中起着重要的作用。在裱花蛋糕创意时，如果对色彩知识缺乏，会有力不从心、缺少创意的感觉。下面我们简单介绍色彩在裱花蛋糕中的应用和搭配。

一、基本色彩理论



光谱中的色彩其实是光滑过渡的，几种颜色通过相近颜色的平滑过渡，最终形成一个闭合的递归色环，如色环(1)。在这个奇妙的色环中有着很多奥妙，如果在裱花时能娴熟运用色彩的搭配，那你将成为一个色彩魔法师，制作出来的蛋糕会让人赏心悦目。以下是色彩学习中的几个知识概念：

1. 色相——光谱中的七色是不同的色相：红、橙、黄、绿、青、蓝、紫。
2. 三原色——红、黄、蓝基本颜色。
3. 间色——是由三原色任何两个混合，如：橙、绿、紫。
4. 补色（对比色）——原色与色环(1)中对应的间色互称补色，如：红与绿、黄与绿、蓝与紫。
5. 近似色——原色与相邻间色互称近似色，如：红与橙、黄与绿、蓝与紫。
6. 复色——两邻近间色相混合，如橙与绿、绿与紫、紫与橙。
7. 明度——指颜色中的光亮，色彩的明暗和深浅程度。原色明度最大，间色次之，复色明度低较暗。
8. 纯度——指颜色的纯洁度。原色纯度高，间色次之，复色是经过原色两次合成的，纯度最低。



二、中性色系

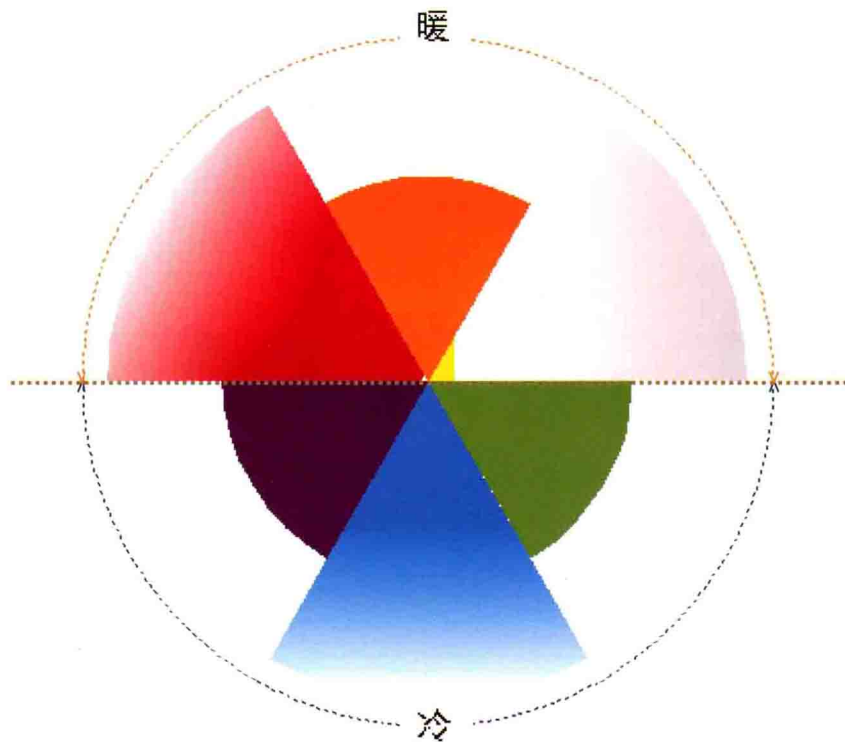
冷暖倾向不明显的粉绿、红灰、蓝灰、黑色、白色、灰色等系列，都属于中性色。

三、暖色系

色环(2)中红橙一边的色相称为暖色，这是出于人们的心理和感情联想。它会使人联想到太阳、火焰、热血等温暖、热烈、活跃的感觉。

四、冷色系

色环(2)蓝紫一边的色相称为冷色，它使人联想到海洋、蓝天、冰雪、月夜等阴凉、宁静、深远的感觉。在炎热的夏天，人们在冷色环境中会感到舒适。



色环(2)

色系	蛋糕主题	顾客对象	偏爱人群	工种	季节
暖色系	生日、婚庆、寿辰、满月、乔迁、派对晚会	儿童、中年、老人、妇女	儿童、女性偏爱	普通职业	冬季
冷色系	清明节、万圣节、升职、非隆重的聚会	中青年男女、学生	男性偏爱	成功人士	夏季
中性色系	聚会、商务、会议、谈判、教师节等	中青年男女		成功人士	春秋季

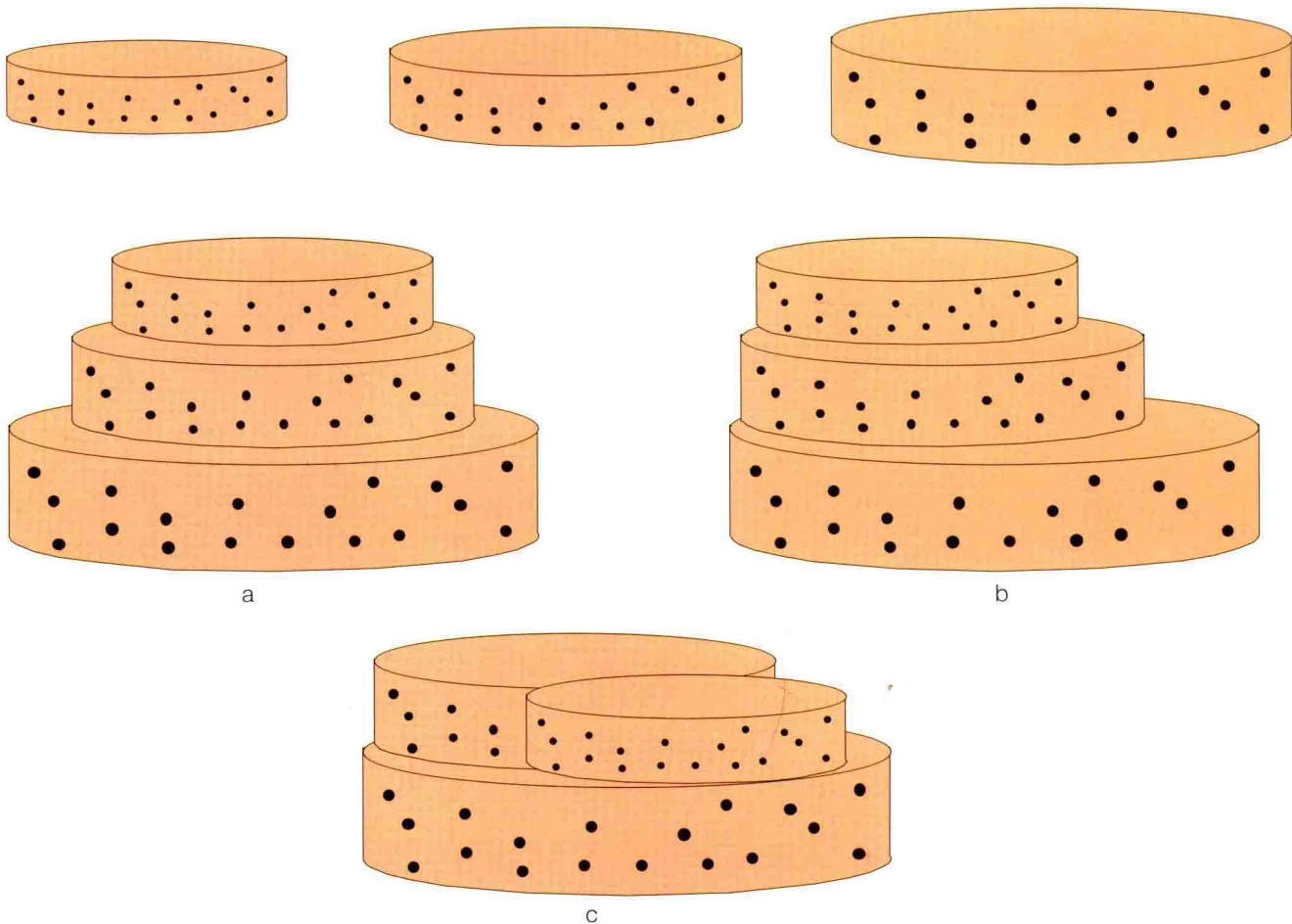
色彩运用

- 近似色及同类色的运用** 因色相、明度和纯度比较接近，较柔和，具有文雅的气质。
- 补色对比的运用** 色相、明度差异大，对比强烈、醒目，具欢快、热烈的气氛。
- 三色系对比的运用** 与补色的效果近似，如利用橙、绿、紫的色彩搭配，效果最为明显。
- 同一色系的配色** 在同一色调中运用不同深浅浓淡的颜色进行搭配。如深黄、浅黄的色彩搭配，给人柔和的感觉。
- 邻近色的配色** 利用色环(2)中互相邻近的颜色来搭配。如：红—橙—黄、红—红、紫—紫。这样的色彩搭配也会给人柔和的感觉。
- 对比色的配色** 在色环(2)中相距180°的两种颜色为主的搭配，如：紫—黄、红—绿等。对比色的作品给人一种鲜艳夺目、气氛热烈的感觉。
- 三等距色配色** 在色环(2)中任意放置一个等边三角形，三个顶点所对应的颜色组合在一起，如：红—黄—蓝，橙—绿—紫等。

★蛋糕的构成和层次咀嚼感★

一、蛋糕的构成

构成是指我们要制作蛋糕时的形体布局。有关它的说明，能通过下面的试验加以证实。相信所有的蛋糕师都曾面对过双层或三层蛋糕，下面我们以三层蛋糕为例：



- a.**这种组合是我们经常选用的蛋糕样式，它的特点是圆台形同轴对称，完整感强，其艺术语言是：庄重、静穆、崇高等。
- b.**这是三个不同轴的组合，它与a相比具有较强的运动感，形体组合活泼，其艺术语言的表达，除了同样有庄严、崇高的感觉外，还具有步步高升的暗示。
- c.**这是又一种三个圆台的组合构成，它完全不同于a、b的组合特征，去掉了a、b的那种庄严、崇高的动感，而是去追求恬静的和睦与温馨。我们可以想象，仿佛一个家庭、或是几个朋友、或是一对情侣的团聚与甜蜜。

这个试验说明了蛋糕的不同构成会组成不同的艺术语言，而利用好这种语言就能表达制作者的意图与情感，从而也就会较为准确地把顾客需要表达的心情和祝愿融入蛋糕作品之中，正因为如此，我们的工作才能赢得顾客的心。那么，单层蛋糕有没有构成的语言呢？我们说，单层蛋糕也依然有它的构成语言及丰富的表现力，它是靠自身的形体变化来实现的，如圆形、方形、心形、多边形、象形（可以把蛋糕切成一本书、一辆汽车、一座房子、一艘船的造型）等等。