

门彬彬 著

# 蛋糕裱花

DANGAO BIAOHUA JIQIAO

# 技巧

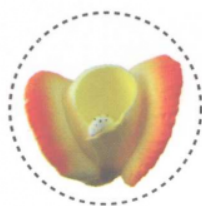
基础篇



辽宁科学技术出版社  
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

# 蛋糕裱花

## DANGAO BIAOHUA JIQIAO 技巧



上架建议：烘焙技术

ISBN 978-7-5381-5731-4



9 787538 157314 >

定价：28.00 元

责任编辑 / 张歌燕  
封面设计 / 辛晓习

# 蛋糕

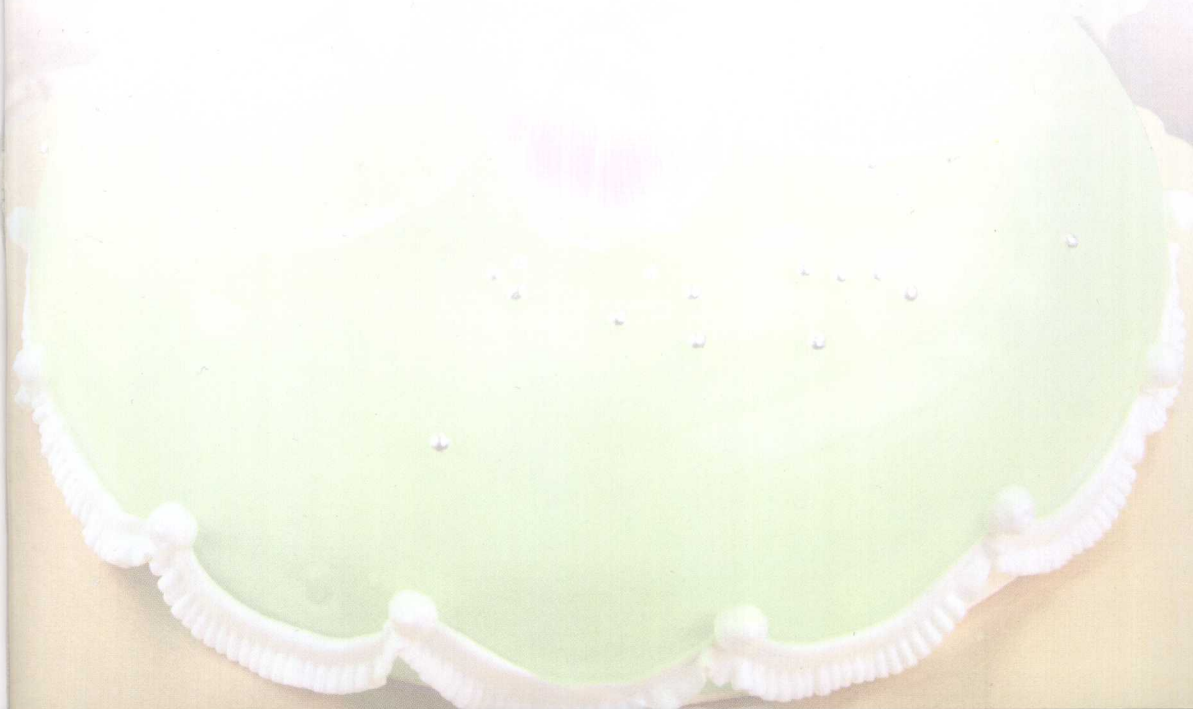
## 裱花技巧 基础篇



门彬彬 著

辽宁科学技术出版社

Dangao  
Biaohua  
Jiqiao



## 图书在版编目(CIP)数据

—蛋糕裱花技巧. 基础篇 / 门彬彬著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.5

ISBN 978-7-5381-5731-4

I. 蛋… II. 门… III. 糕点—造型设计 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 029545 号

---

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7.75

字 数: 20 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2009 年 5 月第 1 版

印刷时间: 2009 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑: 张歌燕

封面设计: 辛晓习

版式设计: 于 浪

责任校对: 王玉宝

---

书 号: ISBN 978-7-5381-5731-4

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



现代的艺术蛋糕，不但讲究内在的质量和营养，更注重外在的造型、整体的构思、做工的精细、色彩的搭配，同时还要具备特定的主题。人们在品尝蛋糕美味的同时，也享受着一场视觉盛宴。一款美不胜收的蛋糕，不仅让人垂涎，更让人觉得是一件艺术品。

任何一款蛋糕都离不开裱花师的用心揣摩和精心雕琢，浓浓的情感与强烈的艺术气息经过蛋糕裱花师的双手融为一体，他们通过巧妙的构思和精湛的技艺为人们打造出一款款精美的蛋糕。

本书作者从事蛋糕装饰行业已十余年，在教学和实践工作中积累了丰富的经验。作者将自己掌握的蛋糕装饰技术进行了归纳和总结后集成成书，详细地介绍了蛋糕装饰的基本技巧，并从实用、专业的角度出发，采用了细分布、细描述的写作手法，让读者一目了然、易学易懂，以帮助学习蛋糕装饰技术的人打好基础。本书是初学者的入门书，既可作为学校蛋糕装饰技术专业的参考教材，也可作为企业及个人提高手工艺的工具书，同时也是业余爱好者学习蛋糕装饰技巧的参考资料。

由于作者本身技艺水平和创意思维的局限，书中内容难以做到尽善尽美，寄希望于本书能抛砖引玉，欢迎业内朋友共同交流和切磋，以不断提高国内的蛋糕装饰技术。

本书在写作过程中得到了胡玲玲、韩卫峰、张丽、徐永涛、马敏、刘寒冰、王二红、杜文文、杨帆等朋友的帮助，在此一并表示感谢！

门彬彬



# 目录

## CONTENTS



## 第1章 相关常识

### 一、蛋糕知识 / 5

1. 生日蛋糕的起源 / 5
2. 各种蛋糕名称的由来 / 5

### 二、巧克力知识 / 6

1. 巧克力的由来 / 6
2. 巧克力的熔解 / 6
3. 巧克力的调温 / 8

### 三、鲜奶油的操作及注意事项 / 8

1. 鲜奶油的解冻 / 8
2. 鲜奶油的打发温度 / 9
3. 鲜奶油的打发方法 / 9
4. 鲜奶油打发后的储存及注意事项 / 10

### 四、蛋糕装饰的色彩运用 / 10

1. 颜色的搭配 / 10
2. 色彩的调配 / 11

### 五、蛋糕的创意与装饰 / 11

1. 蛋糕的创意 / 11
2. 蛋糕的装饰 / 12



## 第2章 工具介绍

### 一、裱花嘴简介 / 14

### 二、喷枪的使用 / 16

### 三、常用其他设备、工具及原料简介 / 18

1. 设备类 / 18
2. 工具类 / 19
3. 原料类 / 22



## 第3章 实际操作

### 一、坯子的抹法 / 24

1. 直角坯抹法 / 24
2. 弧形坯抹法 / 26
3. 心形坯抹法 / 28
4. 双层坯抹法 / 30

### 二、各种花边的制作 / 32

1. 玫瑰花嘴花边 / 32
2. 星嘴花边 / 36
3. 百合花嘴花边 / 41
4. 拔草嘴花边 / 42
5. 扁齿花嘴花边 / 43
6. 组合花边 / 44

### 三、花卉的制作 / 56

1. 花卉制作的要领 / 56
  2. 各种花卉的制作 / 57
- 贴士 花卉蛋糕的常识 / 116

### 四、蛋糕上常用字的写法 / 116

1. 生日快乐 / 116
2. 寿 / 118
3. happy birthday / 119
4. LOVE / 120

# 相关常识

## 一、蛋糕知识

### 1 生日蛋糕的起源

生日蛋糕大约在 200 年前起源于德国。那时候，人们在烘焙生日蛋糕时常常在里面加入纽扣或者是硬币之类的东西，谁分到了含有这些东西的那块蛋糕就会被认为会有好的运气。时至今日，西方人还保留着在吃生日蛋糕前许下一个愿望的习惯，并且相信如果能一个人一口气把生日蛋糕上的所有蜡烛都吹灭，愿望就可以实现。

最初只有国王才有资格拥有的生日蛋糕，流传到现在，不论东方还是西方，大人或是小孩，都可以在生日时，买个漂亮的蛋糕，享受众人给予的祝福。

### 2 各种蛋糕名称的由来

#### (1) 提拉米苏

提拉米苏 (Tiramisu)，在意大利语中是“带我走”的含义。关于提拉米苏的由来，有一个温馨的故事：二战时期，一个意大利士兵要出征了，可是家里已经什么也没有了，爱他的妻子为了给他准备点心，把家里所有能吃的饼干、面包全做进了一个糕点里，爱人把那个糕点取名叫提拉米苏。每当这个士兵在战场上吃到提拉米苏就会想起他的家，想起家中心爱的人。Tiramisu，不只蕴涵着美味，还有爱和幸福，这就是提拉米苏。

#### (2) 黑森林蛋糕

黑森林蛋糕 (Schwarzwälder Kirschtorte)，若翻译成“黑森林樱桃奶油蛋糕”应该更恰当，Schwarzwälder 即为“黑森林”，而 Kirschtorte 是“樱桃奶油蛋糕”的意思。

黑森林是位于德国西南的一个山区，从巴登往南一直到佛来堡一带都属黑森林区。相传很早以前，每当黑森林区的樱桃丰收时，农妇们除了将过剩的樱桃制成果酱外，在做蛋糕时，也会将樱桃塞在蛋糕的夹层里，或是一颗颗细心地装饰在蛋糕上。而在打制蛋糕的鲜奶油时，更会加入不少樱桃汁。这种以樱桃与鲜奶油为主的蛋糕，从黑森林传到外地后，也就变成所谓的“黑森林蛋糕”了。



因为名字的缘故，黑森林蛋糕被人们误以为是用黑色巧克力做成的，而实际上却只是一种没有巧克力的樱桃奶油蛋糕。虽然目前德国很多糕点师在制作黑森林时也会使用巧克力，不过黑森林蛋糕真正的主角还是那些鲜美的樱桃。以前德国曾出现过消费者因某家黑森林蛋糕的樱桃含量太少而提出控告的案例，德国政府也因此对这种黑森林蛋糕作出了相关的规定，比如黑森林蛋糕的鲜奶油部分至少得含有 80 克的樱桃汁才行。所以，黑森林蛋糕绝不是巧克力蛋糕的代名词。

### (3) 维也纳巧克力杏仁蛋糕

“Hotel Imperial”，一直都是奥地利最好的旅馆，1994 年更被评选为世界最好的旅馆之一。当年为了庆祝旅馆的开幕并彰显皇帝 Franz-joseph 的荣耀，一位叫 Xaver Loibner 的糕饼师傅烘焙出来一种具有特殊口感的蛋糕，深得皇帝的喜爱，便将其命名为 Imperial Torte，且被视为“甜蜜的问候”。品尝这种蛋糕时，首先会感受到蛋糕外层可口的牛奶巧克力伴随着甜美的杏仁味在舌尖缓缓融化，接着蛋糕中的碎杏仁充满味觉，并随着丝丝可可豆的香味释出，完美而细腻地留在口中。

### (4) “卡布奇诺”的由来

创设于 1525 年以后的圣芳济教会的修士都穿着褐色道袍，头戴一顶尖尖的帽子，圣芳济教会传到意大利时，当地人觉得修士服饰很特殊，就给他们取名为卡布奇诺 (Cappuccino)，意大利语的意思是指僧侣所穿的宽松长袍和小尖帽，源自意大利文“头巾”，即 Cappuccino。后来，有人渐渐发现浓缩咖啡、牛奶和奶泡混合后，颜色就像是修士所穿的道袍的颜色，于是就给牛奶加咖啡又有尖尖奶泡的饮料取名为卡布奇诺 (Cappuccino)，随后又延伸使用在了蛋糕上。

## 二、巧克力知识

### 1 巧克力的由来

巧克力的原料是可可豆，可可豆来自可可树。可可树通常生长在谷地或沿海平原，对环境要求较高，必须全年都有充足的阳光和温暖的气候，还要有均匀分布的降雨量和肥沃的土地。生活在美洲的玛雅人从公元前 4 世纪就开始种植可可树，16 世纪才传入欧洲。

可可树是一种很特别的梧桐乔木，十分娇嫩和敏感，幼树时期需要防风保护并且要有相当数量的树荫。长成需 10 年，一棵成熟的树可高达 5~8 米，一年可以开出 10 万朵花，但只有少部分的花可以结成果实。每个果实里都包含了 25~50 个长杏仁状的可可豆，新鲜的可可豆不但苦而且酸，必须发酵若干天，再经过干燥、除尘、烘焙等一系列加工研磨后成为浆状，称为巧克力浆。将巧克力浆再压榨后，可制成可可脂和可可粉，或另加可可脂及其他配料，制成各种巧克力。

### 2 巧克力的熔解

巧克力在使用前必须先要熔解，巧克力的熔解讲究技巧和温度的把握。下面我们介绍几种常用的巧克力熔解方法。



## (1) 热水溶解



- 1 将巧克力切碎，放入擦干净的容器中。
- 2 容器置于放水的盆内加热，水温控制在  $80\sim 100^{\circ}\text{C}$ 。
- 3 边加热边用勺子轻轻搅拌。
- 4 加热到光滑没有颗粒即可。
- 5 将巧克力温度降到  $30^{\circ}\text{C}$  左右，这时即可制作巧克力蛋糕或巧克力配件了。

### 要点

- ⊙ 注意不要让装巧克力的容器进水，否则巧克力会分离结晶。
- ⊙ 要按同一个方向搅拌，这样可以避免巧克力内进入空气而产生气泡。
- ⊙ 要多搅拌，这样会加快巧克力的溶解，令巧克力更软滑细腻，光泽度好。
- ⊙ 热水的温度一定要控制在  $60\sim 80^{\circ}\text{C}$ ，温度太低巧克力不会化，温度太高会令巧克力油质分离。

## (2) 微波炉溶解

- ① 将巧克力切成碎块放入容器中。

- ② 将容器放入微波炉，微波炉调至中火，定时 2 分钟。
- ③ 将盛巧克力的容器取出后用长柄的小匙顺时针搅拌。

#### 要点

- ◎ 容器必须是干燥的。
- ◎ 不能用不锈钢等微波炉不适用的容器熔化巧克力（包括勺子）。

### (3) 巧克力专用熔化炉溶解

- ① 将切碎的巧克力放在已擦干水的巧克力专用熔化炉容器里。
- ② 将温度调到 60℃，然后按顺时针搅拌即可。

#### 要点

- ◎ 溶化后将炉的温度调到 30℃，这样可以保持巧克力不会凝结。
- ◎ 如果是过一段时间使用要盖上盖子，以免巧克力结皮。使用时再按顺时针方向搅拌一下，光泽度会更好。

## 3 巧克力的调温

巧克力在用以上的方法完全溶解后，此时，巧克力的温度大概在 40℃或以上，质地软滑且稀，必须要经过调温后才适合铲花、铲卷、吊线，调温后的温度应在 32℃左右。

调温有以下两种方法：

(1) 在已溶解的巧克力中加入切得很碎的巧克力，分量约为已溶解巧克力的 1/5，然后按顺时针方向搅拌。待巧克力全部溶解后整体温度就会下降，质地也会由稀变稠，这时用来铲花、铲卷抹在案上就会厚薄适中，吊线时也不会散开。

(2) 将已溶解的巧克力的一半或三分之一倒在案板上，用铲刀拌几下，待巧克力开始有些变稠时，再铲回原来的容器中，用小匙顺时针方向搅拌，这样也很容易把巧克力的温度很快降下来。

## 三、鲜奶油的操作及注意事项

### 1 鲜奶油的解冻

鲜奶油一般都是冷冻保存的，所以在使用之前需要进行解冻。解冻鲜奶油有如下几种方法。

#### (1) 冷藏柜解冻法

即将鲜奶油从冷冻柜取出放入冷藏柜（2~7℃）。夏天时要提前 1 天放入冷藏柜；冬天要提前 3 天。最好留有 10%的碎冰。

#### (2) 常温解冻法

即将鲜奶油从冷冻柜取出后放入一个干净的容器内在常温下解冻，注意检查容器不要有裂口，以免解冻后的奶油溢出。夏天时提前一天，冬天提前一天半。最好留有 10%的碎冰。

### (3) 凉水解冻法

把鲜奶油从冷冻柜里取出后放入桶或其他容器内，倒入凉水。水需没过鲜奶油的80%，放置大约5个小时。最好留有10%的碎冰。

### (4) 微波炉解冻法

将鲜奶油平放到微波炉内，把微波炉调到“解冻”功能，定时为20分钟。每隔两分钟打开微波炉的门，将鲜奶油拿出用双手捏几下，再放进去，反复几次，直到剩有10%的碎冰为止。这种方法一般用在比较着急的时候，一般解冻后的奶油打发量较少，表面光滑度下降。

要点

◎ 鲜奶油的解冻方法不同，直接影响打发量和稳定性。以上的4种解冻方法中第一种是最佳的选择，另外3种的打发量和稳定性依次减弱。

## 2 鲜奶油的打发温度

鲜奶油的打发温度和室温有很大的关系，最佳的室温是15~20℃。如果室温在0~18℃之间，奶油的打发温度在4~8℃之间最好；如果室温在18~30℃之间，奶油的打发温度最好在-4~2℃之间，也就是含有10%的冰粒，没有完全解冻就可以。在以上这两种温度下打发，打发后的奶油温度一般在13~16℃之间。鲜奶油的打发温度会直接影响奶油的起发量、稳定性和口感等。所以，裱花间安装空调是必要的。

## 3 鲜奶油的打发方法

鲜奶油最佳打发状态为半退冰状态，即含10%的碎冰，这时鲜奶油呈流动状态，能从罐中轻易地倒出来。具体打发方法如下：







**1** 打发前应将奶油上下均匀摇晃，然后倒入搅拌缸内，不能低于缸内容量的10%，也不能高于缸内容量的25%。最好是采用含10%碎冰的鲜奶油进行打发，这样可以提高打发量，延长使用时间。

**2** 用网状搅拌器打发，因有碎冰存在，可先慢速将冰打化，至完全退冰后改

用中速或快速打发。

**3** 在打发时，鲜奶油状态会由稀逐渐变稠，体积也逐渐膨大。打至鲜奶油呈湿性发泡状态（软鸡尾状）。

**4** 继续快速打发，至接近完成阶段时，可看出打发状态的鲜奶油有明显的可塑性花纹，此时即可改为慢速搅拌以排出空气，然后停止打发。

**5** 停止后用网状搅拌器插入鲜奶油中向外拉，出现鸡尾状，这时的鲜奶油即可用来制作裱花蛋糕了。打发完的鲜奶油，应具备光泽而有良好的弹性和可塑性，体积约为原来的4倍。

#### 4 鲜奶油打发后的储存及注意事项

鲜奶油最好是随用随打，每次少量打发为宜。打发完的鲜奶油若过时不用或打得太多时，可装进容器放在冷藏柜里保存。记得容器一定要加盖，因为冷藏柜有两种：一种是直冷式的，走管道，结冰，盖上盖会预防水滴进去；另一种是风冷式的，盖上盖能预防表面的奶油风干。如果饼店的规模较小，每天要用的奶油量很小，那就用以上方法将打好后的鲜奶油储存起来，用多少取多少，这样就不会影响一大盆奶油的稳定性了。

鲜奶油存放冰箱内时间过久而缺乏可塑性时，可以重新打发或者再掺加新的鲜奶油一起打发。打发过度的鲜奶油，体积缩小而体质粗糙，颗粒大，有分行状态而不具弹性和光泽，此时可再加入新的鲜奶油再重新打发，打至鸡尾状即可。

另外需要注意，鲜奶油不能反复解冻。未解冻的鲜奶油放在冷冻柜内可储存一年，未打发的鲜奶油放于2~7℃冷藏柜内最多可放置一周，打发好的鲜奶油放置在2~7℃冷藏柜内最多可储存3天。

## 四、蛋糕装饰的色彩运用

### 1 颜色的搭配

一款成功的蛋糕，颜色的搭配及运用是非常关键的。适当的颜色搭配，看上去令人赏心悦目，起到先声夺人的效果，随之就会产生购买欲望。一般情况，一款裱花蛋糕的配色不宜超过四种，而且一定要注意配色的合理。如果将不搭配的颜色配在一起使用，效果就很差，直接影响了消费者的视觉享受，也影响了食欲。如红（粉）配黄、红（粉）

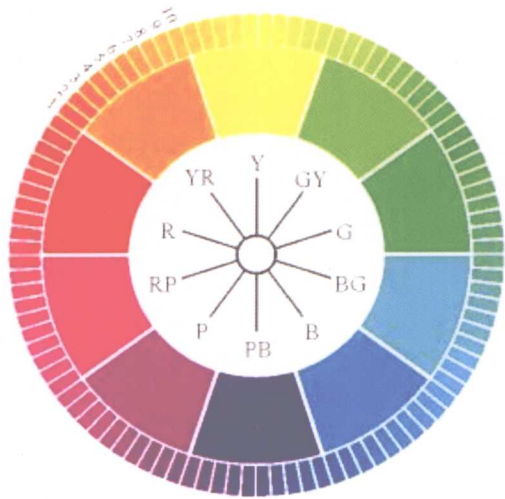
配紫，都是不恰当的选择。蛋糕的颜色最好淡雅一些，不要单纯为了鲜艳而加大色素的使用量。

颜色的色调分为冷色调、中色调和暖色调，如蓝、绿、紫是冷色调，黑、白、灰是中色调，红（粉）、橙、黄是暖色调。在制作蛋糕之前要先把蛋糕表面的主色调选定好，蛋糕送给什么年龄的人，是男士还是女士，蛋糕是由谁来送出，这些方面都要充分考虑进去。比如，送给同学、老师、朋友的蛋糕可以冷色调为主，显得更清秀、脱俗、高雅、纯洁；送给长辈或庆祝活动的蛋糕，应选择以暖色调为主，让人倍感温暖、贴心、舒服。

裱花师在具体的蛋糕装饰设计制作中，要根据实际操作需要，按蛋糕的创意设计要求来合理调整色彩的冷暖搭配。

除了对色调的了解，裱花师还要对不同的色彩所代表的意义有所了解，以便在蛋糕的制作过程中更好地对色彩加以运用。如红（粉）色代表热烈、热情；橙色代表温暖、引人食欲；黄色代表希望、高贵；蓝色代表无限、深远、永恒；绿色代表青春、和平、环保；紫色代表浪漫、优雅；黑色代表刚健、稳重；白色代表纯洁、神圣等。

在装饰蛋糕过程中，了解色彩的冷暖以及明白色彩的语言，对装饰好一款蛋糕会起到十分重要的作用。



## 2 色彩的调配

色彩的三原色为红（粉）、黄、蓝

红（粉）+黄=橙（橘黄）

红（粉）+蓝=紫

黄+蓝=绿

## 五、蛋糕的创意与装饰

### 1 蛋糕的创意

创意是蛋糕装饰的第一步，指对蛋糕的整体布局、色彩调配及表现形式进行整体构思。对于裱花师来说，创意是件很辛苦的事，需要花费很多时间和精力来搜集素材，必须全心投入，才能不断标新立异，创造出完美的蛋糕。

首先要确定创意的主题。主题是裱花师在创意构思与制作中所围绕的核心，是裱花师创作的灵魂，也是裱花师赋予蛋糕艺术生命的载体。作为传达思想感情的桥梁，创意

主题必须要鲜明、突出。要想得到一个好的创意主题，首先要了解过生日人的具体情况，包括年龄、性别、个人爱好以及其与送蛋糕人之间的关系等，确定了这些重要因素后，就要在蛋糕上以艺术的语言形式表达出来。在要表达创作主题之前，一定要深思熟虑，对蛋糕表面上将要运用的花卉、动物或人物形象等进行反复推敲。为了将创意主题淋漓尽致地表达出来，裱花师对所表达的内容要有深刻的认识和理解，要从各个角度思考和确认。

创意主题确定以后如何将其准确地表达出来呢？这就要求裱花师在平时就要多观察，多积累，将各种素材搜集起来，以便创作时使用。比如，若送给恋人可制作一款心形蛋糕；若送给护士可在蛋糕上制作几个小天使；若送给正在创业的年轻人可在蛋糕上制作一只展翅的雄鹰等。当然，有些素材不是很容易表达在蛋糕上，这就需要多练习，多下功夫，以便日后熟能生巧。

有了明确的创作主题和好的表达方法后，接下来就是以什么样的形式表现出来。通常有三种表现手法：立体形式、半立体形式、平面形式。主题不同，消费者对象不同，表现手法也就不同。

◎ 立体形式，是指将仿真或卡通的各种动物或花卉形象以饱满、立体的方式制作在裱花蛋糕上。用这种形式制作出来的蛋糕立体感强、美观、大方。

◎ 半立体形式，是指重点将各种动物或花卉的正面或侧面表现出来，在制作过程中，动物或花卉的高度只是立体动物和花卉的一半。半立体的动物更适合放在蛋糕的侧面，而半立体的花卉则适合放在蛋糕的正面。以半立体的形式做出来的蛋糕的特点是新颖、独特，而且节约奶油。

◎ 平面形式，是指在蛋糕表面上用奶油、果酱及巧克力软膏制作出各种平面图案（以卡通小动物居多）。制作这种形式的蛋糕需要裱花师有一定的绘画基础，这样在制作的过程中才会得心应手。以平面形式制作出来的蛋糕活泼、可爱，具有童趣，很受小朋友们的喜欢。

## 2 蛋糕的装饰

蛋糕的装饰是指对蛋糕进行表面装饰、设计制作的过程，这一阶段要考虑到内容构成、布局、色彩、设计形式等，以达到内容与形式的和谐统一。

首先，裱花师对蛋糕的基本形状要有所了解。蛋糕坯主要分为圆形、方形和心形三种。

◎ 圆形蛋糕坯，易抹平、易造型，方便裱花师的设计、制作。圆形蛋糕有着圆满美好的感觉，容易被顾客所接受。

◎ 方形蛋糕坯的制作难度比圆形蛋糕坯大一些，尤其是对于初学者，想将坯子抹平是很困难的。要想制作出好的方形蛋糕，很好地运用各种组合花边是很重要的，制作完成的方形蛋糕既新颖、美观，又很特别。

◎ 心形蛋糕一般都是送给恋人的，制作时以玫瑰花、天鹅和心心相印的图案居多。与同尺寸的圆形蛋糕坯相比，心形蛋糕坯可供发挥创意的空间相对较小，所以一定要合理布局，在有限的空间里充分发挥自己的创意，制作出精美的蛋糕。



蛋糕的组合形式有单层、双层和多层三种。

◎ 单层蛋糕，是目前生日蛋糕中定做量最多的，其中又以圆形的单层蛋糕为主。其原因是制作速度快，便于造型，易被消费者接受。像花卉蛋糕、卡通动物蛋糕、喷绘蛋糕、水果蛋糕及陶艺蛋糕等，都是大多数裱花师所采用的制作形式，也深受消费者喜爱。

◎ 双层蛋糕，一般底层蛋糕和上一层蛋糕之间的尺寸相差4寸，这样可以在层与层之间摆放各种花朵或水果来进行装饰，让蛋糕增强立体感，看起来也更加美观、大方，但对裱花师的设计水平和创意构思的要求也比较高。

◎ 多层蛋糕，给人以气势恢弘的感觉，比较适合喜庆的场面，比如婚礼、祝寿、公司庆典、企业年会等。一般来说，多层蛋糕的每一层的图案都是一致的，这样看起来统一、规矩。由于多层蛋糕的制作层次较多，制作难度大，所以裱花师要有丰富的制作经验和制作技艺才能胜任。

蛋糕的布局是对蛋糕表面进行设计的重要环节，也是衡量裱花师技艺高低的标准。布局有对称式、均衡式、放射式、合围式等。

- ◎ 对称式布局，优点是稳定、庄重，缺点是把握不好容易造成呆板、僵化的感觉。
- ◎ 均衡式布局，优点是生动、活泼，缺点是易产生紊乱和失衡之感。
- ◎ 放射式布局，优点是充满力量和运动之感，缺点是易产生松散或膨胀之感。
- ◎ 合围式布局，优点是有圆满、凝聚之感，缺点是容易产生紧张或收缩的感觉。

裱花师在设计制作时，对布局要有全面的认识和理解，做到分寸必究，才能运筹帷幄，得心应手，制作出让人垂涎的蛋糕。

# 工具介绍

## 一、裱花嘴简介

目前市场上的裱花嘴（通常也叫花嘴）都是由不锈钢制作而成的，既美观又耐用。裱花嘴的形状繁多，通过花嘴可将奶油塑造成各种花边、花朵、动物等，是专业裱花师创意蛋糕造型的重要工具之一。

下面就是裱花蛋糕中常用的各种花嘴。



拔草嘴



百合花嘴



扁齿花嘴



扁花嘴



大拔草嘴



大弧形玫瑰嘴



大玫瑰嘴



大寿桃嘴



大星嘴



大圆嘴



多齿星嘴



荷花嘴



康乃馨花嘴



玫瑰花嘴



裙边嘴



寿桃嘴



小玫瑰花嘴



小星嘴



小圆嘴



叶子嘴



中号弧形玫瑰嘴