

● 烘焙食品制作教程

蛋糕裱花基础

王森 编著

(下册)



独家公开蛋糕制作秘笈，帮助您快速突破瓶颈，提升裱花技艺



中国轻工业出版社

● 烘焙食品制作教程

蛋糕裱花基础

(下册)

编 著：王 森

参编人员：张 婷 张小芹 杨 玲 张 恋 王小磊 金 晶

武 磊 武 文 尹常英 周建强 李怀松 陆 飞

郑 丽 张娉婷

摄 影：王 森

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕裱花基础. 下册 /王森编著. -北京: 中国轻工业出版社, 2008.1
烘焙食品制作教程
ISBN 978-7-5019-6242-6

I. 蛋… II. 王… III. 糕点-造型设计-教材 IV.
TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第179786号

责任编辑: 马 妍
策划编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 王佳芑-锋尚制版
版式设计: 锋尚制版 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)
印 刷: 北京国彩印刷有限公司
经 销: 各地新华书店
版 次: 2008年1月第1版第1次印刷
开 本: 720×1000 1/16 印张: 6.5
字 数: 100千字
书 号: ISBN 978-7-5019-6242-6/TS·3633 定价: 32.00元
读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730
发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293
网 址: <http://www.chlip.com.cn>
Email: club@chlip.com.cn
如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换
61217K1X101ZBW

序



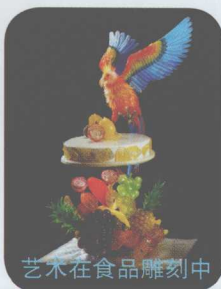
在全球倡议“精致餐饮”的风潮下，许多饮食行业都投入到了视觉装饰领域的研究中。艺术蛋糕装饰也正是这股风潮下的产物。一些喜欢蛋糕制作的人，将蛋糕装饰提升到更高层次——视觉艺术水平中来，使中国的蛋糕不再局限于“味觉餐饮”，而是提升到更高层次的“精致餐饮”的享受层面。

“精致餐饮”风潮的到来，是由于艺术和审美越来越广泛地进入到人们的经济、生产、设计、流通生活等各个领域。它反映着中国人的饮食习惯由裹腹发展到今天的视觉享受。而这种视觉享受是来源于人类的创造力——艺术。艺术是人类表现思想和感情，反映社会生活的一种特殊意识形态，有视觉艺术（绘画、雕塑、建筑、舞蹈）、听觉艺术（音乐）、想像艺术（文学）等。作家林语堂说：“美好的世界是离不开艺术家的，是他们透过想像力，把光、色、美展现给世人的。如果没有他们的想像力，那么这个社会只是个平凡为求生存的尘世。”懂得艺术创作的人，他的眼睛像小孩子一样，看什么都是新鲜的，并将看到的以各种手法用各种材料表现出来，让大家来感受宇宙之美、世界之妙。下面就让我们一起来感受一下普

通的食品在艺术的包装下所带给我们的视觉享受。

看了以下的图片很多人都会有一种感觉，那就是舍不得吃。但从一个制作者的角度来看它们也有一个共同点，那就是这些作品都是被精心设计过的。做过设计的人都知道，任何一种设计都有其方法和顺序可寻，艺术裱花蛋糕也是一样。本书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！

本书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工艺提升的工具书。如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇和兴趣，那么这本书就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。



CONTENTS 目录



PART 1 花卉蛋糕

- 6 大百合
- 7 大罂粟
- 8 报春花
- 9 番红花
- 10 喇叭花
- 11 鱼尾菊
- 12 旋转玲
- 13 马蹄莲
- 14 兜兰
- 14 绣球花

PART 2 动物蛋糕

- 16 天鹅
- 16 爱情鸟
- 17 仙鹤
- 19 老鹰
- 19 鸳鸯
- 20 凤凰
- 21 金鱼
- 22 蝴蝶

PART 3 陶艺蛋糕

- 24 多功能小铲压面
- 25 多功能小铲的使用一
- 27 多功能小铲的使用二
- 28 掏面一 45 吸面一
- 30 压面一 46 吸面二
- 31 压面二 48 吸面三
- 33 掏面二 49 吸面四
- 34 掏面三 51 吸面五
- 36 压面三 52 吸面与吹面
- 37 压面四 54 吹面
- 39 压面五 55 切面
- 40 压面六 57 吸囊烫面
- 42 压面七
- 43 压面八

PART 4 人物蛋糕

- 60 卡通人物的各种姿态
- 63 包被小孩
- 64 婴儿
- 65 十岁男孩
- 66 十岁女孩
- 67 一对新人
- 68 父亲
- 69 圣诞女孩
- 70 圣诞老人一
- 71 圣诞老人二
- 72 财神
- 73 寿星一
- 74 寿星二
- 75 寿婆
- 76 寿桃面
- 77 寿公寿婆

PART 5 喷画蛋糕

- 80 制作喷画蛋糕前须知
- 88 傍晚风景的喷法
- 88 浪漫的风景
- 89 喷画技法
- 89 海面效果的处理
- 90 松鹤图喷法

PART 6 毛笔画蛋糕

- 92 毛笔画蛋糕基础知识
- 94 玫瑰
- 94 蝴蝶兰
- 95 牡丹
- 95 菊花
- 96 鱼
- 96 虾
- 97 鸟
- 97 马
- 98 鹰

PART 7 卡通蛋糕

- 100 卡通虎
- 100 卡通龙
- 101 疯狂鸭
- 102 长耳兔
- 103 图片欣赏

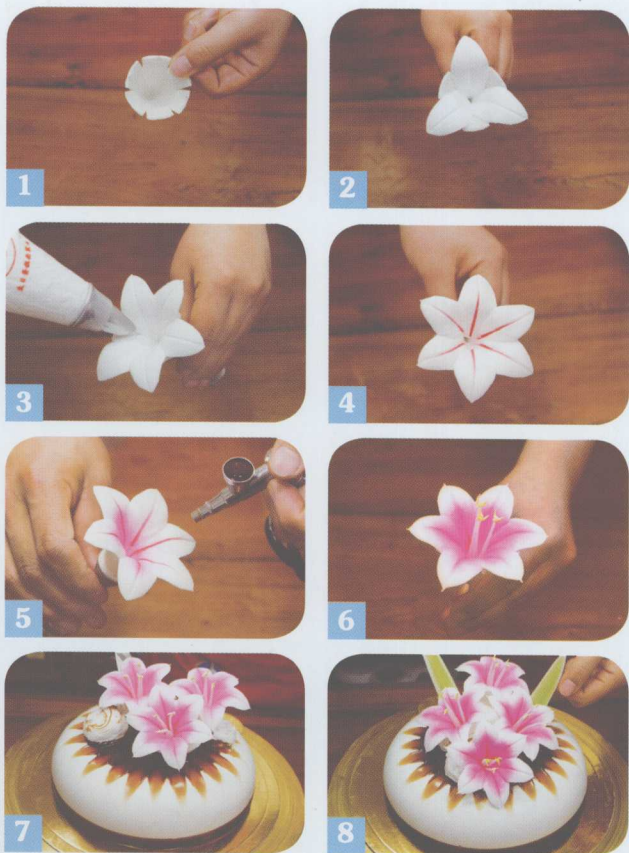
Part 1 花卉蛋糕



大百合

花语：纯净、神圣
手法：拔

1. 将大米托开口处平均分为6等份，剪至整个米托的一半处。
2. 用特殊花卉花嘴单齿向上，由米托最深处向外拔出第一层花瓣。
3. 在第一层基础上，两瓣之间花嘴直压下去，顿一下，将奶油融合在一起，再拔出第二层。
4. 两层花瓣要一样长，再用小号毛笔沾大红色色素由内向外画出纹路。
5. 用喷枪对准每个花瓣的中间点喷上粉色。
6. 喷色时注意不可太深，最后放入米托剪成的花蕊。
7. 把抹好的圆面在顶端淋上黑色果膏，用刮片带出太阳形纹路，最后再挤出支撑点将花摆上。
8. 花要摆得紧凑，在花的根部插上事先用魔术棒做的巧克力叶子。



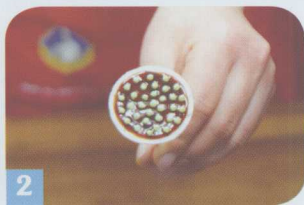


大罌粟

花语：互相思念、
情意绵绵、
不离不弃
手法：不规则抖绕



1



2



3



4



5



6



7



8

1. 取一个大米托在中间挤平奶油。
2. 在奶油上涂黑色果膏，然后挤上绿色小点。
3. 在米托外围拔出黄色花蕊，拔的时候要随意，不要太规则。
4. 用大直嘴在米托上方1/3处，以倾斜30度角上下随意抖动的手法抖出第一层。
5. 以同样的手法倾斜45度角抖出第二层，再将边缘带出尖。
6. 用橙色喷粉在花瓣边缘喷上橙色。
7. 在蛋糕面上挤出2个支撑点摆上花。
8. 摆花时方向倾斜向前，但根部靠紧。

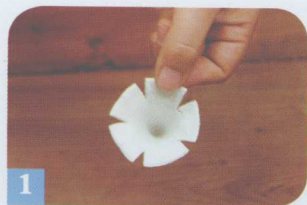


报春花

花语：初恋、青春、
富贵

手法：绕

1. 将大米托平均分为5等份，捏扁掰开至一半处。
2. 在米托内填入奶油至米托开口处。
3. 用特殊花卉花嘴（中号直嘴）围绕米托边缘处倾斜45度，以推绕的手法挤出花瓣。
4. 在挤花瓣时注意边挤边转动花棒，否则花瓣会向下掉。
5. 挤完后在花瓣根部喷上粉色。
6. 最后用黄色奶油在花蕊部分拉出细丝作为花蕊，在中间挤上绿色奶油为花柱。
7. 在圆面上淋上天然哈密瓜味的果膏，再在蛋糕面上挤上三个圆球作为支撑。
8. 把花摆成“月牙形”，在根部摆叶子后，再用圆齿嘴打边。➡



番红花

花语：喜悦的青春、
思念、等待

手法：绕



1. 以90度由下向上、再向下拉出的手法，向内包花瓣。
2. 以同样的手法拉出其它两瓣，花瓣一定要薄且向里包。
3. 第一层做完后用小号毛笔沾上紫色色素直拉出纹路。
4. 画纹路时呈扇形状的部分画的不要太密集，然后在有纹路的地方喷上紫红色。
5. 在两瓣之间花嘴向外倾斜呈120度直拉出第二层花瓣。
6. 以同样的手法挤出第二层，用小毛笔画上纹路，再喷上紫红色。
7. 最后放入米托剪成的花蕊，点上黄奶油。
8. 用圆角蛋糕抹出三层割面，将花摆成三角形，在花根部插入叶片。



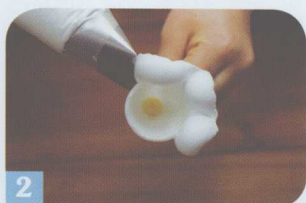


喇叭花

花语：喜悦、信赖

手法：上下绕

1. 准备一个米托和大S嘴。
2. 花嘴凹进去部分贴紧米托以绕圈的手法做花。
3. 绕的时候花瓣大小要一致。
4. 绕完后再把一个米托分为6等份，放在每个花瓣上。
5. 用喷枪对准花瓣喷上紫色。
6. 直接将米托取下，即可呈现自然的白色纹路，再放上花蕊。
7. 挤上三个圆球作为花的支撑，倾斜摆上花。
8. 在每朵花的周围摆上制作好的巧克力叶子，要紧贴于花根部，叶与叶之间不要太散。



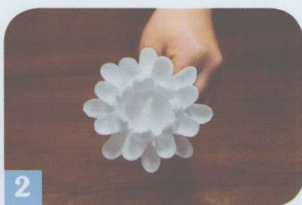
鱼尾菊

花语：真实、爱情

手法：拔



1



2



3



4



5



6



1. 将大米托开口向上，在米托里填平奶油，用花卉花嘴倾斜于米托边缘30度角直拔出叶片。
2. 在第一层基础上，两瓣之间拔出第二层、第三层，角度也随着改变，第二层45度，第三层90度，向里包。
3. 完成后用喷枪在每个花瓣根部喷上粉色。
4. 最后用黄色奶油在中间拔出花蕊，挤上绿色圆球花柱即可。
5. 在面的顶层挤上三个圆球作为花的支撑点，中间偏后，两边的偏前，摆的时候方向要一致。
6. 花摆放好后放上用多功能小铲做的叶子即可。

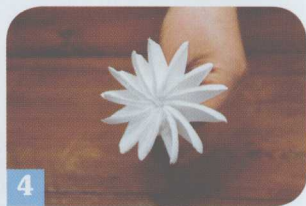


旋转玲

花语：祝福、贺喜

手法：拔

1. 用牙签将大米托开口向上。
2. 在米托内填平奶油。
3. 用特殊扁半圆花卉花嘴倾斜45度由中间向周围直拔的手法做出花瓣。
4. 拔花瓣时注意根部奶油略厚，边拔边转米托。
5. 花瓣长短一样，在中间喷上橙色，外边缘喷上黄色。
6. 用黑色果膏在中间点上花蕊。
7. 在面上挤上5个圆球作为花的支撑点。
8. 摆花时前面放三朵，后面摆两朵，方向要倾斜向前。





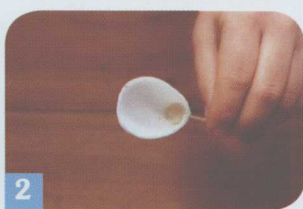
马蹄莲

花语：心心相印、
吉祥如意

手法：绕



1



2



3



4



5



6



7



8

1. 将大米托开口处剪成“V”字形，剪至1/3处。
2. 再将两边修光滑至米托呈水滴状。
3. 用特殊大S花卉花嘴由米托下方起步（凹槽处）贴紧米托。
4. 挤奶油时要匀速，在向下挤时角度是垂直的。
5. 做好后用喷枪在花蕊处喷上草绿色。
6. 最后挤上一根黄色的花蕊，点上黑色小点。
7. 在蛋糕圆面上淋上天然哈密瓜味果膏，用绿色奶油拉出3根花枝。
8. 摆花时，要错开方向，在花茎根部打上蝴蝶结，呈一束花摆放。



兜兰

花语：唤起人们强烈的责任感

手法：拔、绕



1. 将中号米托剪成3片并沾巧克力。
2. 用大弯花嘴先直拉出三个花瓣，在花瓣两边用牙签修整齐。
3. 将大米托剪成如图中所示这样，并用牙签支撑。
4. 用特殊弯花嘴沿米托边缘绕一圈（奶油要打的稍硬些，花瓣才会包得好看），收口尽量小些。
5. 用剪刀把做好的兜球放在3个花瓣中间。
6. 用低压喷枪在花瓣根部喷出颜色。↩

绣球花

花语：团结、善变

手法：绕

1. 在米托开口处用圆嘴垂直挤出一个圆球（圆球的高度是整个米托的一半）。
2. 在大圆球上用圆嘴挤出16个小扁圆球。
3. 挤小扁圆球时注意不需太大，也不可太细，要插入大圆球里拔出。
4. 用小直嘴倾斜于小圆球45度挤出4片花瓣。
5. 挤小花时注意花瓣大小要一致，以免碰坏了其它花瓣。
6. 在挤完后，用粉色喷粉喷在花蕊上。
7. 最后在每个花的中心点上黄色花蕊，一朵完整的绣球花就制作完成了。
8. 用圆形蛋糕做出吹面的陶艺蛋糕面，并以弧形方式摆花。➡



Part 2 动物蛋糕



天鹅

重点：翅膀、脖子

操作难度：★

1. 先用圆嘴挤出一个蛋形体，尾巴往上翘起。
2. 将花嘴插入胸部，挤出由粗至细的颈部和头部。
3. 在身体两侧挤出四根羽毛做翅膀。
4. 在头的最前端挤出鹅冠，在冠的最下方处挤出上翘的嘴巴。
5. 用巧克力线膏细裱出眼睛及嘴巴的线条。



爱情鸟

重点：尾部处理

操作难度：★

1. 先用圆嘴将爱情鸟的身体挤出，身体呈蛋形（身体做法与鸡一样）。
2. 在身体两侧偏后位置挤出流动形翅膀；在身体后方拉出S形尾巴。
3. 在头部刻画出眼睛及嘴巴（与鸡头做法一样）。
4. 最后在头顶挤出一根红色长羽毛。

