



烘焙食品制作教程

Decorating the cake

(升级版) 上册

蛋糕裱花基础

王森◎主编

附赠光盘



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

Decorating the cake

(升级版)

烘焙食品制作教程

蛋糕裱花基础

附赠光盘

上册

主 编 王 森

副 主 编 张 婷

参编人员 杨 玲 武 磊 尹常英 韩 磊 顾必青

李怀松 王启路 乔金波 武 文 苏 园

张小芹 周建祥 成 圳 刘 洋

摄 影 王 森 苏 君

校 对 张 婷 张 娉 潘正亚

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕裱花基础. 上册 / 王森主编. —2版. —北京: 中国轻工业出版社, 2013.8

烘焙食品制作教程

ISBN 978-7-5019-9274-4

I. ①蛋… II. ①王… III. ①糕点加工—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第122650号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 王超男
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 燕 杰 责任监印: 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: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2013年8月第2版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 11.5

字 数: 250千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9274-4 定价: 39.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 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邮购联系调换

120830J4X201ZBW

目录 CONTENTS



Part 01

基础理论篇

2 / 第一章 花边蛋糕基础知识

- 2 / 第一节 裱花时的正确站姿
- 2 / 第二节 几种常用的打边花嘴
- 4 / 第三节 花边蛋糕制作基本手法

12 / 第二章 花卉蛋糕基础知识

- 12 / 第一节 花语
- 12 / 第二节 花卉的制作
- 13 / 第三节 花卉的色彩装饰
- 15 / 第四节 巧克力叶子的制作

16 / 第三章 鸟类蛋糕基础知识

19 / 第四章 节日喜庆蛋糕基础知识

- 19 / 第一节 鲜奶油打发
- 20 / 第二节 人物体态特征

34 / 第五章 巧克力装饰件基础知识

- 34 / 第一节 巧克力基础知识
- 37 / 第二节 制作巧克力装饰件的常用工具
- 40 / 第三节 巧克力件的制作



Part 02

实践操作篇

48 / 第六章 花边花卉类蛋糕

- 48 / 第一节 7号小叶嘴（百合花、向日葵、圣诞花、大丽花、瓜叶菊）
- 58 / 第二节 12号中直嘴（五瓣花、宿根福禄考、野菊花、牡丹花、红掌、玫瑰花、卡特兰、罂粟花、木槿、茶花）
- 83 / 第三节 2号花嘴（睡莲花）
- 84 / 第四节 14号花嘴（康乃馨）
- 86 / 第五节 8号花嘴（荷花）
- 88 / 第六节 13号花嘴（旋转铃、鱼尾菊）
- 92 / 第七节 12号中直嘴+2号花嘴（大杯水仙）
- 94 / 第八节 16号花嘴（番红花、荷包花、喇叭花）
- 99 / 第九节 1号花嘴（嘉宝菊、菊花、老菊）

104 / 第七章 鸟类蛋糕

- 104 / 第一节 爱情鸟
- 106 / 第二节 凤凰
- 108 / 第三节 老鹰
- 111 / 第四节 天鹅
- 113 / 第五节 仙鹤
- 118 / 第六节 鸳鸯

目录 CONTENTS



120 / 第八章 节日蛋糕

- 120 / 第一节 父亲节
- 124 / 第二节 母亲节
- 126 / 第三节 圣诞节
- 127 / 第四节 万圣节
- 130 / 第五节 教师节
- 132 / 第六节 愚人节
- 133 / 第七节 春节
- 134 / 第八节 生日
- 140 / 第九节 情人节

144 / 第九章 巧克力装饰蛋糕

- 144 / 第一节 巧克力棒
- 145 / 第二节 巧克力花
- 148 / 第三节 巧克力片
- 150 / 第四节 巧克力围边
- 151 / 第五节 扇形巧克力件
- 153 / 第六节 巧克力线

156 / 第十章 花卉蛋糕

163 / 第十一章 节日类蛋糕

169 / 第十二章 水果巧克力类蛋糕

Part 03 作品欣赏篇

Part 01

基础理论篇



第一节

裱花时的正确站姿

作为一名裱花师，应当有正确的站姿，只有养成一个良好的站姿习惯，才能有效地降低工作带来的疲劳。那么，如何站才是比较合理的呢？

（1）两腿自然分开，保持与肩同宽或稍大于肩宽，这样身体的力量会由两腿均匀地分担，不易疲劳。切勿一脚在前、一脚在后站立，这样在前的一条腿会容易产生疲劳。

（2）两手呈八字形自然垂于身体两侧，右手肘部切不可紧贴于腹部，这样不便于操作，而且还会造成肩部酸痛。

（3）身体与转盘之间保持半臂距离，腰部略微前倾，不可完全直立，这样不便于操作，并且会使颈部向下弯得太久，造成疲劳。

第二节

几种常用的打边花嘴

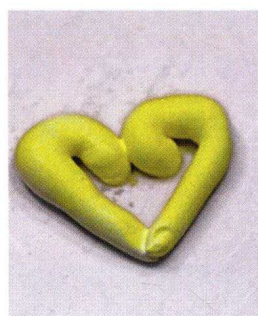
圆齿嘴



扁齿嘴



动物嘴（圆嘴）



直花嘴



叶形嘴



第三节

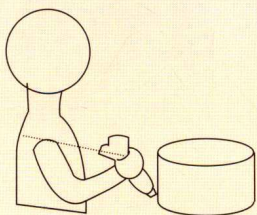
花边蛋糕制作基本手法

花边蛋糕的变化很多,但是无论怎样变化,总结起来不外乎以下几种手法,即:绕、抖、挤、拉、吊、拔、编。所有的花边都是由这七种手法不断演变、组合出来的,下面就重点讲解一下这几种手法。

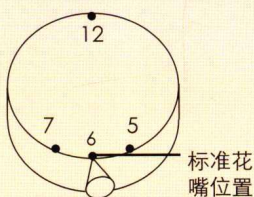
一、绕边的基本手法及演变

绕的手法是花边制作中最快捷、最基础、最常用的表现手法,它是学习蛋糕裱花的入门手法。

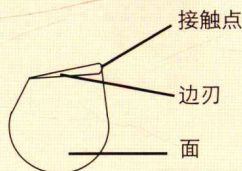
绕边手法的动作要领



先将双臂自然下垂,呈八字形,手拿花袋,右小臂的侧面向上,右手的虎口向着自己的右肩膀。



右手握住花袋,腕关节下压,花嘴放在6点钟的位置挤边。



以直花嘴为例,花嘴以大口向着蛋糕面,并以花嘴接触点挤边(花嘴大口边1/3为接触面)。

在蛋糕顶部挤花时,小口2/3悬空上翘;在侧面挤花时,花嘴的大口应向上、小口向下呈45°角,这样做花边有立体感。花边与面之间的角度大小是由花袋的方向来决定的,也就是说在手不动的前提下,花袋越向左转,花纹与面之间的角度越小;相反,花袋越向右转,花纹与面之间的角度越大。同时,花纹向右倾斜给人一种运动的感觉。

评价做成的花边是不是漂亮,可以从花纹的均匀程度与细腻程度两方面来衡量。如果做完的花纹不够细腻,说明绕圈的直径过大,只要适当减小就可以了,因为手臂绕圈的直径大小决定花纹的细腻程度;而如果做完的花纹不够均匀,则说明绕圈的频率不恒定,因为手绕动的频率决定了花边的均匀程度。但这都是在转盘匀速转动的前提下。

绕边手法的演变

当我们真正理解和掌握绕边的手法后，就可以根据花边的变化原则将其变成更丰富的花边形式。下面就先来探讨一下花边的基本变化原则及方法。

花边有七大变化原则：A. 形状；B. 花嘴；C. 密度；D. 长度；E. 粗细；F. 方向；G. 角度。

我们着重介绍其中两种变化原则。

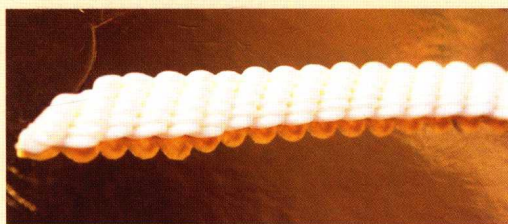
1

形状变化：还是用绕的手法，但将做出的花纹的整体形象改变一下。

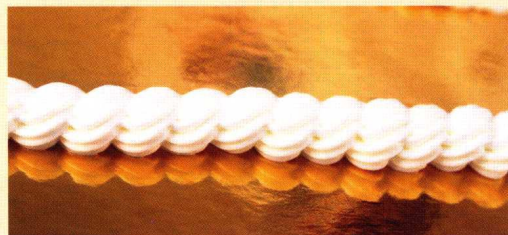


2

花嘴变化：用不同的花嘴依照绕边的手法去做，做出的花纹会给人一种新的感觉，如直花嘴做出的绕边显得细致圆滑，而用锯齿嘴做出的绕边给人以饱满的感觉，扁花嘴给人一种整齐细腻的感觉。



扁锯齿嘴绕



圆锯齿嘴绕

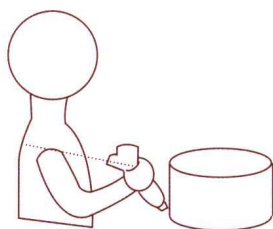


直花嘴绕

二、抖边的基本手法及演变

在完全理解和掌握绕的手法后，就进入一个看似陌生但又很熟悉的花边学习过程，这就是抖的手法。很多人在学习绕的时候做的并不是绕，而是在做抖的动作，因为部分花嘴用绕和抖做出的效果差不多，让人觉得绕就是抖，所以当学习抖的时候，大部分人会觉得自己的抖和绕都是一种感觉。如果我们不能真正理解抖的感觉，那么在将来的实践操作中就无法将花边蛋糕做得精致细腻。下面就进入抖边的学习。

抖边手法的动作要领

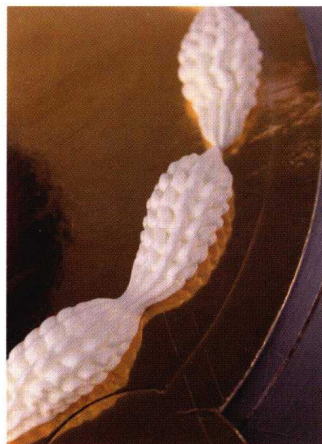


做抖边手法时，身体站姿、拿花嘴的手法、膀臂的摆放与绕边手法都是一样的。只是抖边时花嘴应放在6点钟或7点钟的位置。一般情况下，用圆形花嘴时，多是放在7点钟的位置（蛋糕面中心线的左侧），花袋的尾部向着自己的肩膀如左图所示，花嘴与蛋糕面倾斜呈 30° 角，花嘴在蛋糕侧面做上下运动，奶油匀速地挤出；而用扁形花嘴时，通常情况下是放在6点钟位置，与侧面之间的夹角为 $30^\circ \sim 45^\circ$ ，同样做匀速的上下运动。上下的距离决定了花纹的细腻程度，距离大时花纹粗糙，距离小则花纹细腻；而上下的频率或转台的转速均匀与否，决定了花纹的均匀程度。其中在蛋糕侧面打边时，扁形的花嘴与面之间的夹角和绕边时一样，而圆形花嘴则应该倾斜 45° 角在侧面做上下运动。特别要注意的是，在做抖边的候，不是以手腕做上下运动，而是以手臂做上下运动。

“毛毛虫”的动作要领

在抖边的手法中以“毛毛虫”的形式最为多见，即“细—粗—细”的变化。以下主要以“毛毛虫”为例来解读抖边手法。

毛毛虫的练习是抖边手法中最能练习技术的，制作时动作要慢不要太急。因为很多初学者开始时都觉得抖边是最好练的，但是当他们做毛毛虫时才发现怎么都做不好，因为他们的手开始不听使唤了，想细细不了，想粗的时候又做不粗，这时才发现抖是多么难。如何才能做好毛毛虫呢？



短点形



长弧形

毛毛虫主要分为两种，即长弧形和短点形。位置也有两种，即蛋糕体的侧面和顶面，下面分别来详细说明一下。

侧面的长弧形在制作时手一定要放在7点钟位置，其他的动作与绕边一样，花嘴的运动方式主要是在蛋糕上侧45°角的位置，手臂做上下运动。要点是右手不要后退，主要靠转盘向外送，弧的两头是快速转动转盘同时少挤奶油，中间是转动变慢的同时逐渐多挤奶油，这样就可制成两头细中间粗的漂亮毛毛虫了。

看到这里你也许会问手不动怎样才能做出弧度呢？要记住：蛋糕面上顺着转盘运动方向的所有花纹都是在转盘转动时拉出来的，而花纹的弧度大小则是由右手做略微的前后方向运动来控制。

三、挤边的基本手法及演变

抖边是比较难掌握的一种手法，但经过练习，终于可以顺利过关进入新手法的学习，这就是我们常说的“逗号”形花边，在目前的蛋糕装饰上常用，也称为“傻瓜式花边”。这种花边很简单，只要做挤和松的动作即可。

挤边手法的动作要领

做挤边时的站姿和做绕边时是一样的，但拿花袋的手法等细节部分不同。我们来具体说明一下：挤的时候不是手背向上，而是手心向上、虎口向右，花袋在4点钟方向，花嘴与转盘的夹角保持在30°~45°，花嘴放在蛋糕的6点钟位置挤边，小臂不动，右手除大拇指之外其余四个手指做挤、松动作。花嘴不要离开蛋糕面，当手指在挤、松的时候花嘴自然会有离开的感觉，具体的动作要领是“挤—松—转”。

如何判断自己挤得好不好呢？主要方法是看挤出的花纹是否细腻、大小是否一致、每个纹路的间隙是否大小一样、是不是像雨点状，这些都是评判成品质量优劣的标准。在此需要指出，挤、松的均匀情况决定花纹的细腻程度，挤、松的频率状态决定了花纹的均匀程度。

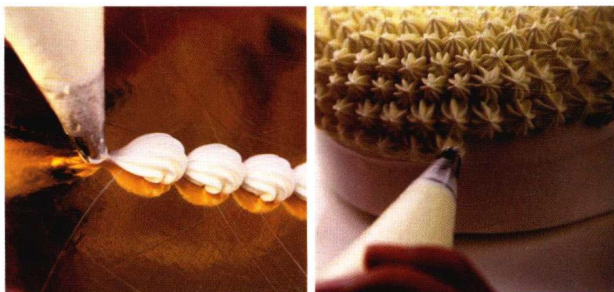
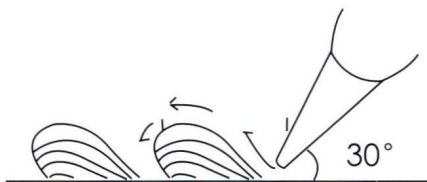


手心向上



手背向上

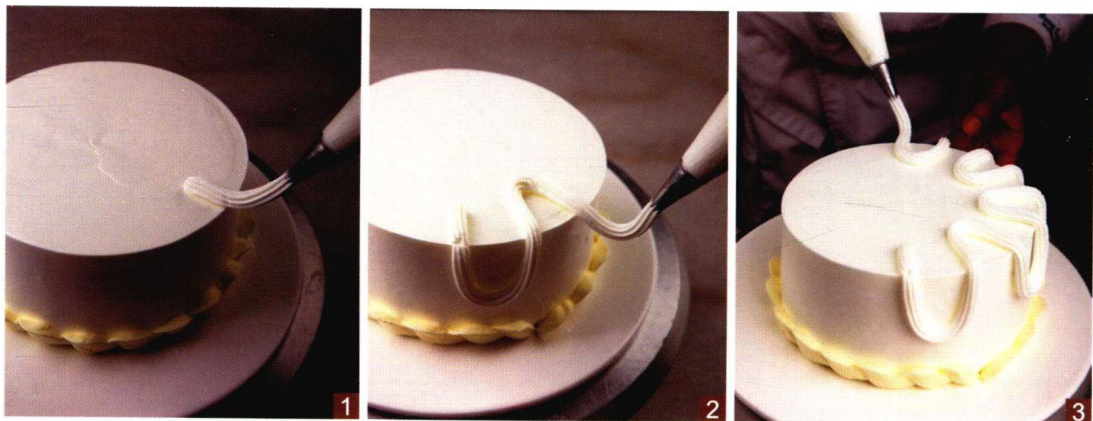
挤边的形状



四、吊边的基本手法及演变

这个手法和物理知识有点关系，就是地球引力：同样长的线段挂在等距离的两个点上，所受的地球引力相同，所以线段出现的弧度也相同。根据这一物理论点，我们可以轻松地做出比挤边更简单的“吊边”。吊边在蛋糕制作中属于面式花边，在大面积的蛋糕中使用，能给人一种饱满的感觉，而在糖膏作品中，那种层叠在一起的细吊边，又给人一种非常细腻、高档的感觉。

做吊边时，人的站姿和前面几种相同，手部动作我们在此详细讲解一下。在做吊边时，右手握住花袋，小臂做前后吊送动作，动作均匀与否决定了花纹是否均匀，弧的长度和深度决定了花纹的细腻程度，花嘴应向外倾斜 30° ，放在蛋糕面的6点或7点钟位置，做带着奶油的动作。花嘴角度太大奶油很容易断开，做出的花纹不够细腻；吊边时花嘴切忌画弧，这样做花边容易变形且不圆润；另一个需要注意的是，在做吊边的时候不要边吊边转盘，因为这样吊出的花纹弧度大小会不均匀。



五、拉边的基本手法及演变

拉边分为两类：一类是带纹路的拉边，另一类是不带纹路的拉边，并且这两种拉边方法都可以分为直拉和拉弧。带纹路的拉边，尤其是带纹路的拉弧，做出的花纹非常漂亮、整齐统一，顾客也比较喜欢，但是由于它不容易掌握，在实际中运用得不多。不带纹路的拉边我们在实际操作中则用得非常多，接下来就将其分成两部分着重讲解。

不带纹路直拉

手握住花袋，将花嘴轻贴于蛋糕体表面或侧面，花嘴放于转盘的中心线上或偏右的点上，花嘴向右倾斜 30° ，手臂不动，手心略微向上，手指匀速挤出奶油即可。这道花边很简单且实用，它一般用在蛋糕顶部，用以缩小面积或遮盖粗糙点，另外就是在底边用以装饰或增加蛋糕的饱满程度。因为此种手法比较简单，就不做太细的讲解了。



不带纹路直拉

不带纹路的拉弧

拉弧与直拉的不同点是花嘴所放的位置，拉弧一般情况下花嘴放在中心偏左的点上，手背略微向上，有些扁状花嘴也放在中心线上，放在左边做出的花纹比较圆滑，不易变形。它的原理有点像心电图的工作原理，画图的指针不做前后运动只做原地的上下运动，而被画的纸张只做匀速的走动，结果我们就看到纸上留有上下波动的线条。做拉弧就是利用这一原理，将自己的手臂看做是指针，只在左边做原地的上下运动，转盘如同纸张做匀速的转动，这样就可以轻松做出漂亮的弧形花纹，另外还要注意拿花袋的手，一定是虎口向着自己，并且手背向上、手腕向下压。一定要记住，不是手在向后退而是转盘在向右转。



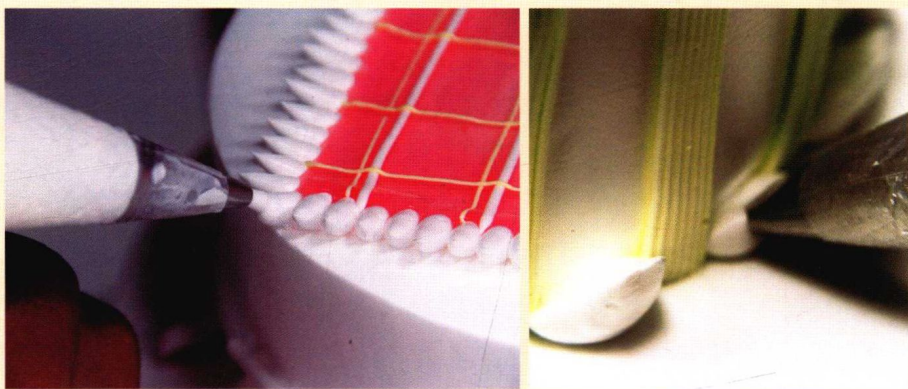
不带纹路的拉弧

注 不带纹路的拉弧适合所有的花嘴。

六、拔和编的基本手法及演变

拔的手法及运用

拔的手法在蛋糕中的用途很广，如树叶、小草、寿桃、帽子、装饰点等，主要动作是挤和提，没有太多的难点。



拔的手法在蛋糕上的运用

编的手法及运用

编的手法可分为三种：十字编、绳子编、辫子编。下面就让我们一起来学习一下其具体操作。

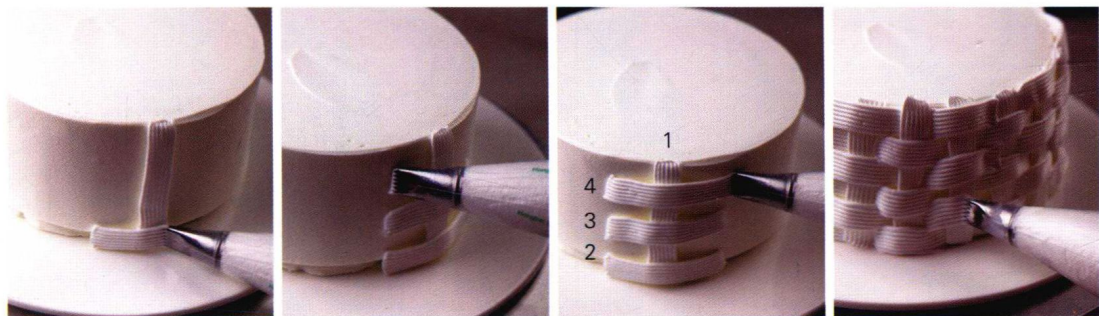
1. 十字编

在实际操作中运用得比较多，主要用于编花篮、筐、凉席、中国结、草帽等蛋糕，十字编的花边主要给人一种整齐感。



十字编在蛋糕上的运用

具体的操作步骤为：先拉一条直线，然后在直线上拉几条相等长度的线段，长度为三个花嘴的宽度，并且每条线段之间的距离为一个花嘴的宽度，然后再拉一条线段，盖住线段的一个花嘴宽，以此类推一层层做出十字编。注意每一根都要感觉是连在一起的，不能有明显的接头，要平整，不要呈阶梯状。



2. 绳子编

一般情况下是用在蛋糕顶部。有一股绳子编法和两股绳子编法，其中一股绳编比较容易操作。操作要点是靠手腕转动走S形路径。



绳子编在蛋糕上的运用

操作步骤为：在转盘的左侧挤一个头尾都在同一个圆上的S形，从S形的外侧中间部再挤一个S形，要求也是头尾都在一个圆上，如此连续做完一圈即可。要求无明显接头并且每隔一个S形头尾要相接。

