



食品生物工艺专业改革创新教材系列

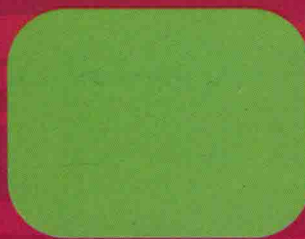
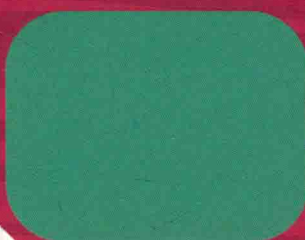
总主编 余世明



蛋糕装饰

Cake Decoration

主编 胡源媛 欧玉蓉



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS



食品生物工艺专业改革创新教材系列

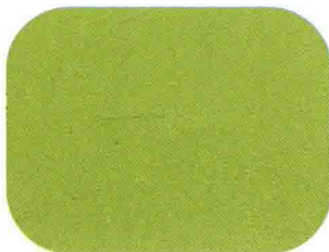
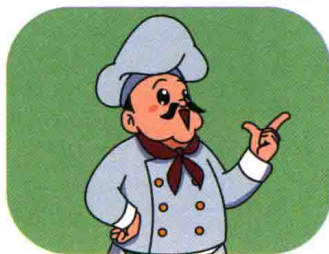
总主编 余世明



蛋糕装饰

Cake Decoration

主编 胡源媛 欧玉蓉



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕装饰/胡源媛, 欧玉蓉主编. —广州: 暨南大学出版社, 2017. 1

(食品生物工程专业改革创新教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 1944 - 4

I. ①蛋… II. ①胡…②欧… III. ①蛋糕—糕点加工—教材 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 221667 号

蛋糕装饰

DANGAO ZHUANGSHI

主 编 胡源媛 欧玉蓉

出 版 人 徐义雄

策划编辑 张仲玲

责任编辑 王嘉涵 梁嘉韵

责任校对 周海燕

责任印制 汤慧君 周一丹

出版发行 暨南大学出版社 (510630)

电 话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真 (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

网 址 <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印 刷 广东广州日报传媒股份有限公司印务分公司

开 本 787mm × 1092mm 1/16

印 张 7.5

字 数 188 千

版 次 2017 年 1 月第 1 版

印 次 2017 年 1 月第 1 次

印 数 1—2000 册

定 价 29.80 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

食品生物工艺专业改革创新教材系列

审定委员会

主 任 余世明

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚 刘伟玲 刘海丹 许映花 许耀荣

余世明 陈明瞭 罗克宁 周发茂 胡宏佳

黄清文 潘 婷 戴杰卿

食品生物工艺专业改革创新教材系列

编写委员会

总 主 编 余世明

秘 书 长 陈明瞭

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚	王建金	区敏红	邓宇兵	龙小清
龙伟彦	冯钊麟	刘 洋	刘海丹	江永丰
许映花	麦明隆	杨月通	利志刚	何广洪
何玉珍	何志伟	何婉宜	余世明	陈明瞭
陈柔豪	欧玉蓉	周发茂	周璐艳	郑慧敏
胡兆波	胡源媛	钟细娥	凌红妹	黄永达
章佳妮	曾丽芬	蔡 阳		

编写说明

本书系食品生物工艺专业（烘焙食品方向）的学生用书，是职业教育改革创新教材系列中的一本。

奶油装饰蛋糕占据蛋糕店里的主打地位历史已久，但蛋糕店里吸引人的永远不只是柜台里灯光照耀下的鲜奶油装饰蛋糕，还有很多人会流连于制作间的大块玻璃窗前，聚精会神地观看蛋糕师傅那熟练的动作，以裱花袋为笔，蛋糕坯为纸，仿佛表演魔术一样，绘出美丽的图案。

本书编写以操作过程及丰富的图片为内容，以适应中西点专业学生的教学程度。通过学习本书，学生能掌握一定数量的中西点制作专业工艺；基本掌握一些常用的专业术语，了解其基本应用；借助工具书能读懂配方，会自己操作，同时为今后学生报考高级工证做准备。

本书也适合作为烘焙食品从业人员的培训教材。

本书由广东省贸易职业技术学校食品科学讲师、西式面点高级技师胡源媛与西式面点高级技师欧玉蓉主编，西式面点高级技师方东奇参编。全书由胡源媛统稿。

CONTENTS



目 录

编写说明	1
------------	---

开讲之前 认识蛋糕装饰

项目一 生日蛋糕的来源	2
项目二 装饰蛋糕的分类	3
项目三 蛋糕市场的现状和发展趋势	5
项目四 蛋糕装饰实训室的制度及卫生要求	7
项目五 蛋糕装饰所使用的设备与工具	9
开讲之前自我测验题	12

模块一 蛋糕装饰的原料和辅料

项目一 鲜奶油	16
项目二 色 素	18
项目三 巧克力	22
项目四 水 果	27
装饰大视野 新鲜水果的挑选及准备	34
知识拓展 色素使用过程中存在的问题	38
模块一自我测验题	39



模块二 蛋糕装饰基础工艺

项目一	奶油装饰基础	42
项目二	巧克力装饰配件的制作过程	71
项目三	翻糖蛋糕	87
项目四	糖 艺	91
知识拓展	蛋糕装饰的设计	94
模块二自我测验题		96

模块三 蛋糕装饰实例展示

项目一	单层蛋糕的展示	100
项目二	多层蛋糕的展示	103
项目三	婚礼蛋糕的展示	105
模块三自我测验题		107
附 录		108

开讲之前

认识蛋糕装饰

师傅教路：中古时期的欧洲人相信，生日是灵魂最容易被恶魔入侵的日子，所以在生日当天，亲人朋友都会齐聚身边给予祝福，并且送蛋糕以带来好运，驱逐恶魔。由于疼爱孩子，古希腊人在庆祝孩子的生日时，会在蛋糕上面插很多点亮的小蜡烛，并且加入一项新的活动——吹灭这些蜡烛。他们相信点亮的蜡烛具有神秘的力量，如果这时让过生日的孩子在心中许下一个愿望，然后一口气吹灭所有蜡烛的话，那么美好愿望就一定能实现。现在，无论大人还是小孩，都会在生日时，买个漂亮的蛋糕，吹蜡烛许愿，享受众人给予的祝福。



生日蛋糕的来源

查一查：

制作生日蛋糕的原料有哪些？



最早的蛋糕是用几种简单的材料做出来的，这些蛋糕是古老宗教神话与奇迹式迷信的象征。早期的经贸路线使异国香料由远东向北输入，坚果、花露水、柑橘类水果、枣与无花果等从中东引进，甘蔗等则从东方国家与南方国家进口。

在中世纪的欧洲，这些珍奇的原料只有僧侣与贵族才能拥有，而他们的糕点制作则是蜂蜜姜饼和扁平硬饼干之类的东西。随着贸易往来日益频繁，西方国家人们的饮食习惯也逐渐改变了。

十字军东征后返家的士兵和阿拉伯商人，把香料的运用和中东的食谱散播开来。在中欧几个主要的商业重镇，烘焙师傅的同业公会也组织了起来。而在中世纪末，香料已被欧洲各地的富有人家广为使用，更增进了想象力丰富的糕点烘焙技术。坚果和糖大肆流行时，杏仁糖泥也跟着大众化起来，这种杏仁糖泥是用木雕的凸版模子烤出来的，模子上的图案多与宗教训诫有关联。

蛋糕最早起源于西方，后来才慢慢地传入中国。在中国，蛋糕现已成为过生日的必需品。



装饰蛋糕的分类



数一数：

装饰蛋糕的种类有哪些？

不同国家、民族、宗教信仰和地域的人们，有着不同的饮食习惯和风土人情，在历史的长河中形成了绚丽多彩的饮食文化。按国内的需求及地域的界限，我们把装饰蛋糕划分为两类：

一、中式蛋糕

中式蛋糕以挤花和挤动物为主。

二、欧式蛋糕

欧式蛋糕以巧克力配件装饰和水果装饰为主。

蛋糕还有许多因客户需要而特制的品种，有满月蛋糕、婚礼蛋糕、祝寿蛋糕、慕斯蛋糕、乳酪蛋糕、无糖蛋糕、法式蛋糕、欧式蛋糕、巧克力蛋糕、儿童蛋糕、烤芝士蛋糕、冰淇淋蛋糕、奶油水果蛋糕、鲜奶蛋糕、大型蛋糕、冻芝士蛋糕、艺术蛋糕、数码蛋糕等。



想一想：

1. 了解市面上比较受欢迎的生日蛋糕。
2. 如果你购买蛋糕，会选择什么样式的呢？



行家出手：

1. 目前市场上的生日蛋糕琳琅满目，主要包括植物奶油装饰蛋糕、各种欧式蛋糕、水果装饰蛋糕、巧克力装饰蛋糕、翻糖与杏仁蛋糕、各种主题蛋糕（如婚礼蛋糕、儿童蛋糕、情人节蛋糕、圣诞节蛋糕）等。

2. 我们在挑选蛋糕的时候，首先，应该根据用途确定消费产品的特色，例如，圣诞节时选择圣诞主题蛋糕，情人节要选择表达爱意的蛋糕，小朋友过生日则选择卡通蛋糕等。其次，选择款式时，尽量保证低糖、低脂、清淡和营养平衡。





蛋糕市场的现状和发展趋势

蛋糕近年来在中国发展迅速,在借鉴西方先进经验的基础上,逐渐形成了种类、花色、形状各异的蛋糕样式。同时,我国的生活方式逐渐西化,大米和中式面制食品的食用量逐渐降低,这使得蛋糕被我国广大消费者接受,其市场状况非常乐观,销售量呈逐年上升的趋势。

一、蛋糕市场的现状

目前,我国蛋糕市场正在向品牌化靠近,一些没有知名度的中小店铺明显感觉到竞争压力。外资品牌大举进入中国市场,它们在服务和产品创新上都下足功夫,这让我国有一定品牌知名度的糕点企业同样面临竞争压力。

由于糕点鲜美可口,种类丰富,老少皆宜,糕点行业得以快速发展。近几年来,我国糕点行业发展速度较快,也受益于糕点行业生产技术不断提高及下游需求市场不断扩大,糕点行业在国内和国际市场上的发展形势都被看好。2013年,我国糕点行业面临新的发展形势:其一,新进入企业不断增多,上游原材料价格持续上涨,导致行业利润降低;其二,研究表明,一直以来,我国糕点企业产业集中度低,缺乏规模经济效益;其三,由于市场竞争的不断加剧,企业间的兼并重组和品牌经营进程逐步加快,规模化经营初见成效;其四,集团化和品牌连锁作为规模化经营的主要模式,在扩大和稳定客源、提高用户忠诚度、降低成本等方面有较大的优势。

我国的糕点企业主要分布在一线城市,二、三线城市刚刚起步。近几年,由于受到金融危机的影响,我国糕点行业有下滑趋势,而普遍认为糕点投资市场趋于饱和,糕点行业的发展已初露疲态,未来将会趋于理性化。现在很多企业意识到糕点行业的巨大发展潜力和广阔的发展前景,因此在未来的发展上,竞争压力极大。

二、蛋糕市场发展潜力及发展趋势

发展迅速的一线城市糕点企业已形成品牌,它们有先进的厂房,按照 GMP 要求进行生产布局,导入 ISO22000 和 HACCP 等管理方法,采取人性化服务、跨省市连锁经营、发放优惠券、网上订购、送货上门等营销模式。根据糕点行业目前呈现的趋势来看,强者愈强,弱者难以成为该行业的强者,很难应对发展成熟的企业的价格战与服务系统。

随着国内民众生活水平的提高,人们对蛋糕质量和营养的要求也越来越高。据调查统计显示,有以下几类强烈的市场需求:



(1) 方便快捷的旅游蛋糕。现在旅游已成为人们放松自己、愉悦心境的绝好方式，由此带动了方便食品的急速发展，所以市场需要更方便快捷的蛋糕。

(2) 低糖、低脂、清淡和营养均衡的蛋糕将更为人们所重视。高糖、高脂的食品被现代人视为洪水猛兽，科学健康的膳食已成为人们追求的目标。这就要求制作蛋糕时改变高糖、高脂、高热量的现状，向清淡、营养均衡的方向发展，如低糖、无糖，或用非糖甜味剂部分替代蔗糖。添加食物纤维素的蛋糕：可利用大豆蛋白粉、麸皮、燕麦碎粒等制成高蛋白又富含纤维素、矿物质的蛋糕。这将是 21 世纪最具诱惑力的产品之一。

(3) 个性化、特色化、形象化的服务是消费者对蛋糕消费提出的新要求。随着消费水平的提高，业界人士要重视消费者的具体要求，对消费场景、消费时间、消费对象提供有针对性的服务，塑造出符合顾客需要的企业形象，开辟特色鲜明的消费场景，如音乐蛋糕店、情人蛋糕屋、儿童乐园蛋糕屋等，使人们在消费商品的同时，还能享受到商品的文化内涵。





蛋糕装饰实训室的制度及卫生要求

任务一 认识蛋糕装饰实训室的规章制度

查一查：

蛋糕装饰实训室有什么“军规”？



1. 听从教师指导，按规定的方法和程序进行操作，按要求做好实验记录。
2. 每小组组长负责管理本组的实操，分配工具、设备和清洁任务。
3. 上实训课时不得迟到、早退，有事外出必须向任课老师或实训指导老师请假，每天的实训课未经老师允许不能随便离开实训室。
4. 各组保管好工具、器具，如有遗失、损坏，按有关规定处理。
5. 实训室内一切设备未经实训指导老师许可，不得乱动。
6. 实训室内不能随便坐下，包括地上、搅拌机上、操作台上、窗台上、原材料上，需要休息要到走廊上。
7. 要爱护实验设备、节约用料，各项物品应按要求放在指定位置，不准乱取、乱放。
8. 实验产品不得私自品尝，不得把实验产品带出实训室，必须在老师允许的情况下品尝。
9. 实验结束后，应清洗整理本组所有设备、工具及器具，擦净后放回原处，并按卫生值日表的安排搞好各组公共卫生；待各项卫生指标达到老师的要求时，学生方可离开实训室。
10. 离开实训室时，应关好水龙头、电源、气源，整理好工具、器具等设备，关好门窗。



任务二 认识蛋糕装饰的卫生要求

1. 工作人员操作时必须穿戴好工作服、发帽，做到“三白”（白衣、白帽、白口罩），并保持清洁整齐，做到文明操作，不赤背、不光脚，禁止随地吐痰。
2. 工作人员必须注意个人卫生，要坚持做到“四勤”（勤理发、勤洗澡、勤换衣、勤剪指甲）。
3. 工作人员必须持有卫生防疫部门办理的健康证和岗位培训合格证，食品从业人员无健康证不得上岗。
4. 工作人员在工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。
5. 严禁在操作间内躺卧，住宿，悬挂衣物、鞋子，乱放杂物等。
6. 严禁在工作区域抽烟；咳嗽、吐痰、打喷嚏时，要避开食物。
7. 操作间的卫生应随时打扫，抽油烟设备及其他设备、餐具等应定期清洗，保持环境与器皿卫生。每天至少进行两次全场大清洁。
8. 地面、天花板、墙壁、门窗应保持整洁，不要留有孔洞，以免蟑螂、老鼠滋生。
9. 工作台、橱柜下内侧及死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。
10. 食物应新鲜、清洁、卫生，食物不能在常温空气中长时间暴露。
11. 员工生病时，应在家中或医院治疗，停止一切工作。
12. 注意防火防盗防食物中毒，如发现事故苗头或闻到异味，必须立即查找原因并及时报告，切实清除隐患。

想一想：

1. 食品安全的重要性有哪些？
2. 假如你是企业老板，要如何管理好店里的卫生？



你讲我说：

1. 在实训室如何安全用电？
2. 在实训室如何安全用水？



蛋糕装饰所使用的设备与工具



搅拌机



电子秤



电磁炉



转台



锯齿刀、抹刀、打蛋器



刨皮刀、软刮