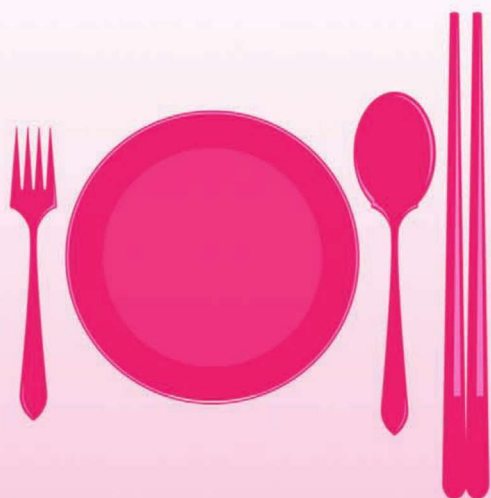


职业教育**烹饪专业**教材



# 蛋糕裱花教程

主 编 李 玲

副主编 韩天龙 梁宇媚

参 编 王许旺 陈培添 李康节 何悦腾

重庆大学出版社

## 内容提要

本书根据专业建设需要,以全新的视角审视蛋糕裱花技艺的精髓,采用“以项目为引领,以任务为中心,以典型产品为载体”的项目编写方法,用图片的形式将工艺流程一一展示出来,注重基本功的实战训练,剖析了蛋糕裱花的重点和难点。

本书是以实践应用为主旨,分为蛋糕裱花的基础知识、裱花基本功练习、常见花边的裱法、常用花卉裱法、卡通蛋糕、象形蛋糕、场景蛋糕、其他类蛋糕、巧克力配件、蛋糕类、杏仁膏、十二生肖12个项目。本书适合职业学校烹饪专业学生使用,也适合对蛋糕裱花有兴趣爱好的初学者使用。

## 图书在版编目(CIP)数据

蛋糕裱花教程 / 李玲主编. — 重庆:重庆大学出版社, 2018.5

职业教育烹饪专业教材

ISBN 978-7-5689-1250-1

I. ①蛋… II. ①李… III. ①蛋糕—糕点加工—中等专业学校—教材 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第159426号

职业教育烹饪专业教材

### 蛋糕裱花教程

主 编 李 玲

副主编 韩天龙 梁宇媚

策划编辑:沈 静

责任编辑:陈 力 秦 燕 版式设计:沈 静

责任校对:谢 芳 责任印制:张 策

\*

重庆大学出版社出版发行

出版人:易树平

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编:401331

电话:(023) 88617190 88617185(中小学)

传真:(023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: [fxk@cqup.com.cn](mailto:fxk@cqup.com.cn)(营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

\*

开本:787 mm×1092 mm 1/16 印张:9 字数:225千

2018年5月第1版 2018年5月第1次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5689-1250-1 定价:39.00元

---

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

# 前 言

西点种类繁多、美味可口，不仅营养丰富，造型讲究，而且给人一种艺术享受，越来越受到人们的喜爱。蛋糕裱花作为西点制作的一部分，装饰出各式美丽图案及形象生动的画面，集味觉美、色彩美和造型美于每一款蛋糕之中，让人赏心悦目。目前，针对蛋糕裱花这一门课程的教材及专业性书籍偏少。为此，我们紧贴市场发展，系统整理了蛋糕裱花的相关知识编写本书，作为职业教育烹饪专业的教材，也为蛋糕裱花专业人士及爱好者提供拓展学习的读物。

本书以实践应用为宗旨，不仅涵盖了最基础的入门知识，还详细介绍了每个步骤的具体制作方法。内容丰富实用，紧跟时代发展，与实践紧密联系。书中配有精美操作步骤图片，对每一款蛋糕裱花进行详细介绍和说明，力求使制作方法简单易懂。

本书分为蛋糕裱花的基础知识、裱花基本功练习、常见花边的裱法、常见花卉裱法、卡通蛋糕、象形蛋糕、场景蛋糕、其他类蛋糕裱法、巧克力配件、蛋糕类、杏仁膏、十二生肖12个项目。本书注重基础知识的灌输和基本功的实际操作，循序渐进，从基本的手法训练开始，从易到难逐步提升。在每个实践操作步骤中，以展示细节步骤的图片为主，配合生动的文字讲解，进行直观展示。

本书的一大亮点是编入了第45届世界技能大赛广东省选拔赛的比赛品种“整形蛋糕”“杏仁膏”以及现阶段流行的“千层蛋糕”等项目，力求做到与时代接轨。

本书由广东省茂名市交通高级技工学校李玲担任主编，广州工程技术职业学院韩天龙、广东省茂名市交通高级技工学校梁宇媚担任副主编，广东省茂名市交通高级技工学校王许旺、陈培添、李康节、何悦腾参与编写工作。本教材可作为职业学校烹饪专业、食品专业和餐饮管理专业教学用书。

在本书的编写过程中，参考了相关著作、教材和其他文献，得到了重庆大学出版社的大力支持，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，加上水平有限，书中不妥之处在所难免，敬请同行专家、读者批评指正，以便进一步修订完善。

编 者  
2018年3月

# Contents

## 目 录

### 项目1 蛋糕裱花的基础知识

任务1 蛋糕裱花常用的设备及用途	3
任务2 蛋糕裱花常用的工具及用途	6
任务3 主要裱花工具的使用方法	15
任务4 鲜奶油知识	33
任务5 鲜奶油（植脂奶油）的打发及操作环境	34
任务6 色彩在蛋糕裱花中的运用	35

### 项目2 裱花基本功练习

任务1 植脂奶油的打发	37
任务2 动物奶油（淡奶油）的打发	39
任务3 抹直角胚训练	41
任务4 抹圆角胚的训练	44

### 项目3 常见花边的裱法

任务1 齿形花嘴（星嘴）花边的练习	47
任务2 排花嘴花边的练习	50
任务3 特殊花嘴花边的练习	53
任务4 扁口花嘴花边的练习	55
任务5 制作花边的注意事项及技术要领	56

### 项目4 常见花卉的裱法

任务1 玫瑰花训练	57
任务2 康乃馨花训练	59
任务3 百合花训练	61
任务4 大丽花训练	63
任务5 圆圈花训练	65
任务6 山茶花训练	67
任务7 菊花训练	69

## 项目5 卡通蛋糕

任务1 机器猫 .....	72
任务2 兔子 .....	75

## 项目6 象形蛋糕

任务1 小汽车 .....	78
任务2 小女孩 .....	79
任务3 寿桃蛋糕 .....	81

## 项目7 场景蛋糕

任务1 彩虹蛋糕 .....	83
任务2 蜘蛛侠 .....	85

## 项目8 其他类蛋糕

任务1 芭比蛋糕 .....	87
任务2 花篮蛋糕 .....	89

## 项目9 巧克力配件

任务1 认识巧克力 .....	93
任务2 巧克力棒 .....	94
任务3 巧克力玫瑰花瓣 .....	96
任务4 巧克力花 .....	97
任务5 巧克力围边 .....	99
任务6 制作巧克力配件的注意事项及技术要领 .....	101

## 项目10 蛋糕类

任务1 戚风蛋糕胚 .....	102
任务2 整形蛋糕（慕斯蛋糕） .....	104
任务3 千层蛋糕 .....	105

## 项目11 杏仁膏

任务1 杏仁膏 .....	108
---------------	-----

## 项目12 十二生肖

任务1 鼠 .....	111
任务2 牛 .....	113
任务3 虎 .....	115



---

任务4 兔 .....	117
任务5 龙 .....	119
任务6 蛇 .....	121
任务7 马 .....	123
任务8 羊 .....	125
任务9 猴 .....	127
任务10 鸡 .....	129
任务11 狗 .....	131
任务12 猪 .....	133
任务13 裱动物注意事项及技术要领 .....	135
<b>参考文献</b> .....	136

# 蛋糕裱花的基础知识



图1.1 花卉蛋糕



图1.2 芭比蛋糕



图1.3 花卉蛋糕

蛋糕裱花是蛋糕装饰的一种手段，它以鲜奶油、果酱、巧克力、蛋糕插件、蛋糕摆件、水果、鲜花等为装饰材料，结合饮食文化和艺术对蛋糕进行设计、布局、装饰、绘画。

## 1. 设计

对初学者来说，想要拥有设计的能力，首先要懂得蛋糕裱花装饰的基本制作步骤。蛋糕裱花的基本步骤包括：①原材料；②工具；③基础构成；④配色；⑤表现手法。

装饰设计者不仅需要对原材料有所了解，而且还需要熟练掌握工具的性能，提高自己的技艺。有了技艺，还需要一个平台，这个平台就是基础构成。色彩的运用也非常重要，初学者掌握色调的意象和配比，合理运用，灵活搭配。挤、喷、抹、画、雕、涂、淋等都是蛋糕装饰的技巧手法，欧式、传统、花卉、卡通等都是表现的形式，仿真、抽象、卡通、自然等都是体现的方式。

通过设计，确立了蛋糕造型的主题、主导色彩和色调，选定了适宜的原材料和表现内容及手法，便可进入造型的布局阶段。

## 2. 布局

布局是蛋糕设计最重要的一环，须把握分寸，掌握全局。布局首先要根据蛋糕的外形：直角形、圆形、心形、弧形、方形、异形等构造方式的不同，以平面搭配立体的方式作为想要表现的对象，其中直角形和圆形是蛋糕装饰的常用方式。

整体中的每一个局部都有一个小的外形和呼应，由局部组成整体就产生了大的外形，也就是整款蛋糕的造型，外形布局应讲究曲直对比、方圆结合、虚实相生以及开合变化统一关系；一款蛋糕无论描绘的东西有多少，都要经过制作者精心搭配，形成一个组合关系。组合时，要考虑形式上的合拍，还要考虑组合的趣味性。我们将布局分为以下4个方式：①对称式；②呼应式；③对比式；④合围式。比如挤两只鸟，对称式就是要两者大小相同，方式一样为好。呼应式就以一静一动和一正一侧有藏有露才好。但对比式就要一大一小相得益彰才好。而因为合围式的特点则是主题突出，结构严谨，所以只有一只鸟。

整体是衡量一款蛋糕在布局上是否成熟的重要标志，它要求把蛋糕的各局部组成一个有机的统一体，要求在统一中求变化，在变化中求统一，两者相呼应，通体联络。在一个有机的整体关系中，小局部总是服从整体的要求，所谓“极工细而不谦烦琐，极率意而不谦脱逸”，讲究的是多而不乱，少而不空的设计效果，最忌讳局部闹独立，各不相顾，达不到整体效果。在少数蛋糕布局时往往有小的搭配问题（多出现在呼应式和合围式中），比如搭配一些糖珠。虽然它在整款蛋糕上占的比重较少，却体现了裱花师的修养和处理蛋糕布局呼应关系的能力。一款装饰规整的蛋糕要有松有紧才会错落有致，而且整体布局紧凑，小的局部结构严谨，其造型才会完整。

## 3. 装饰

装饰是蛋糕裱花重要的一个环节，蛋糕的精致程度反映了裱花师功底深厚。蛋糕上的花朵、生肖、卡通动物、巧克力装饰、水果切法、杏仁膏的捏塑、吊线、花边、写字等都是表现一个师傅的装饰技艺。比如花朵要符合花的开放规律：花心部分、绽放部分、开放部分都要充分体现出来。每个花瓣要清晰、飘逸，还要把花朵与奶油的软硬质结合起来才能做得更好。

由于裱花蛋糕的种类较多，本书中以3种主要手法作为分类标准：①制作手法；②装饰类别；③感情造型。根据西饼店的销售习惯再结合上述分类方法，裱花蛋糕制作手法分为4大类：①造型类：包括花饰、卡通、欧式、陶艺等；②感情类：包括情人、祝福、婚礼、乔迁、商务、派对等；③生活类：节日、祝寿、儿童、情趣等；④基础类：生日装饰类。

蛋糕装饰首先要明确蛋糕的用途，即送给什么样的人，可以分别以花朵、生肖、卡通动物及色彩等来确定主题。例如：以花朵为基础的主题渲染，玫瑰代表纯洁的爱；百合代表百年好合、事事如意；山茶花代表重情重义；水仙花代表清秀脱俗；蝴蝶兰代表我爱你；郁金香代表爱的告白；菊花代表高洁、长寿；大丽花代表大吉大利；跳舞兰代表青春活力等。以动物为主题渲染：生肖可以衬托出生日人的主题；卡通动物对“六一”儿童节就更有主题吸引力了。此外还有其他装饰，如在蛋糕上做上车辆造型送给一位爱车的人，制作一个足球送给一个踢足球的人，等等。当然一个蛋糕表面的空间有限，只要能把意思表达出来也就可以了。千万别以为东西越多主题就越鲜明，这样反而会变得画蛇添足。





## 4. 绘画

蛋糕裱花旨在体现自然界的美，突出和夸张自然界的美，它是集写生、变化、理想升华于一体的设计艺术，绘画的本质是“视觉艺术”，利用点、线、面这些基本元素统一构成。绘画常常应用于卡通蛋糕、3D手绘刺绣蛋糕中，绘画水平的高低与蛋糕裱花有着重要联系，有美术功底的人创造能力是较强的，因此学习蛋糕裱花更能得心应手。

### 任务1 蛋糕裱花常用的设备及用途

认识了解设备工具及用途，对学习西点食品蛋糕是必要的，设备的种类、工具的种类较多，其功能、性能也不尽相同，品牌和质量的不同对蛋糕工艺都存在一定的影响，了解认识和掌握工具设备的种类、功能、性能是学习蛋糕装饰基础知识的一部分。

#### 1.1.1 烤箱

①烤箱又称烤炉、烘炉，分为电热烤箱和燃气烤箱两类。在价格方面，燃气烤箱比电热烤箱贵大约一倍，不同的规格按放置标准大小（60 cm×40 cm）的烤盘数量和烤箱的层数来分类。小型的有一层一盘、一层两盘烤箱；中型的有两层四盘、两层六盘、三层六盘烤箱；大型的有三层九盘烤箱以及大型热风旋转炉等。家庭小型烘焙坊，一般用一层一盘、一层两盘规格就够了；小中型企业用两层四盘、三层六盘规格；大型企业用三层九盘烤箱以及大型热风旋转炉。常用的是三层六盘规格，如图1.4、图1.5所示。

②用途：用于烘烤蛋糕胚、面包、饼干等。



图1.4 三层六盘电热烤箱



图1.5 三层六盘燃气烤箱

#### 1.1.2 不锈钢案板台

①不锈钢案板台有单通道两门、双通道两门、双层、三层等，如图1.6、图1.7所示。

②用途：用于练习蛋糕裱花、制作面包等。



图1.6 单通道两门案板台



图1.7 三层不锈钢案板台

### 1.1.3 冷藏工作台

- ①冷藏工作台分为大理石面 and 不锈钢冷藏工作台，如图1.8、图1.9所示。
- ②用途：用于巧克力制作、慕斯蛋糕制作等。



图1.8 大理石面冷藏工作台



图1.9 不锈钢冷藏工作台

### 1.1.4 卧式冰箱

- ①卧式冰箱分为双门单温冷藏冷冻转换柜和双门双温冷藏冷冻双用柜，如图1.10、图1.11所示。
- ②用途：用于保存鲜奶油、蛋糕胚、巧克力等。



图1.10 双门单温冷藏冷冻转换柜



图1.11 双门双温冷藏冷冻双用柜

### 1.1.5 搅拌机

- ①搅拌机分为大型搅拌机（10 L、15 L、20 L、30 L等规格）和鲜奶油搅拌机（5 L、7 L等规格），如图1.12、图1.13所示。



②用途：用于打发蛋白面糊、打发鲜奶油等。



图1.12 大型搅拌机



图1.13 鲜奶油搅拌机

### 1.1.6 空调机

①空调机分为壁挂式和立式两种，如图1.14、图1.15所示。

②用途：制造适宜的环境，便于鲜奶油的操作。



图1.14 壁挂式空调机



图1.15 立式空调机

### 1.1.7 工衣柜

①工衣柜分为12门、18门和24门等，如图1.16、图1.17、图1.18所示。

②用途：便于存放工作服及当天更换的衣物和个人物品。



图1.16 12门工衣柜



图1.17 18门工衣柜



图1.18 24门工衣柜

### 1.1.8 蛋糕展示柜

- ①蛋糕展示柜分为直角形和圆弧形，如图1.19、图1.20所示。
- ②用途：用于保鲜蛋糕、展示蛋糕、冷藏蛋糕等。



图1.19 直角形蛋糕展示柜



图1.20 圆弧形蛋糕展示柜

## 任务2 蛋糕裱花常用的工具及用途

### 1.2.1 裱花台

- ①裱花台也称蛋糕转台，是蛋糕裱花的必备工具。常用的有铝合金、塑钢、玻璃、塑料4种材质，一般多用直径为28~30 cm的规格，如图1.21—图1.24所示。
- ②用途：转动蛋糕，方便裱花。



图1.21 铝合金裱花台



图1.22 塑钢裱花台

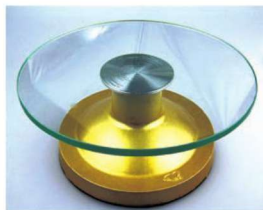


图1.23 玻璃裱花台



图1.24 塑料裱花台

### 1.2.2 裱花嘴

- ①裱花嘴是蛋糕裱花的必备工具，分为大、中、小3种规格；花嘴有24头、30头、48头、60头花嘴，如图1.25、图1.26所示。
- ②用途：花嘴形式多种多样，可以裱各种花卉、花边、植物、动物、人物等。



图1.25 24头全套裱花嘴



图1.26 48头全套裱花嘴

### 1.2.3 裱花棒

- ①裱花棒为铝合金材质，双头可用，一般规格为13.5 cm×2.5 cm，如图1.27所示。
- ②用途：用于裱各种花卉，可以配合糯米托使用，如图1.28所示。



图1.27 裱花棒



图1.28 裱花棒配合糯米托

### 1.2.4 裱花托

- ①裱花托也称糯米托，由糯米和玉米淀粉制作而成，配合裱花棒使用，如图1.29所示。
- ②用途：奶油裱花底托，固定花型。



图1.29 裱花托

### 1.2.5 裱花袋

- ①裱花袋分为大、中、小号3种规格，可以单独使用，也可以配合裱花嘴使用，如图

1.30所示。

②用途：裱花袋主要用于结合花嘴、盛装奶油，通过手的握力，可使奶油通过花嘴挤出，用于蛋糕表面装饰造型，也可以用来盛装果膏，在蛋糕表面淋面装饰等。

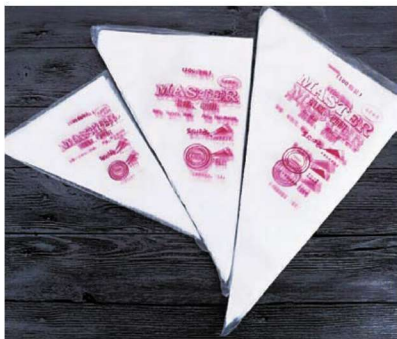


图1.30 裱花袋

## 1.2.6 抹刀

①抹刀也称吻刀，刀身由304不锈钢材质制成，分为直刀和曲刀两款，一般为6寸、8寸、10寸、12寸4种规格，如图1.31所示。

②用途：用于抹平蛋糕胚的奶油、制作巧克力配件的调温等。



图1.31 抹刀

## 1.2.7 铲刀

①铲刀有平口铲刀、斜口铲刀两款，如图1.32所示。

②用途：多用来制作拉糖造型及巧克力之用，可以铲巧克力花瓣、巧克力花、巧克力棒等。



图1.32 铲刀



## 1.2.8 橡胶刮刀

- ①橡胶刮刀有大、中、小3种规格，如图1.33所示。
- ②用途：用于奶油、蛋液、面糊的搅拌，如图1.34所示。

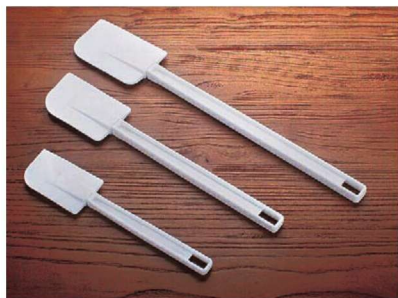


图1.33 橡胶刮刀



图1.34 奶油、蛋液、面糊的搅拌

## 1.2.9 刮片

- ①刮片一般可分为欧式刮片和普通刮片。欧式刮片可分为细齿刮片类、粗齿类，普通刮片为平口类、三角形类刮片，如图1.35所示。
- ②用途：主要用来制作手拉坯蛋糕款式和面饰刮图，方便快捷。



图1.35 各种样式的刮板

## 1.2.10 剪刀

- ①剪刀的制作材料有铝合金、不锈钢等材质，如图1.36所示。
- ②用途：将裱花成品移至蛋糕上。

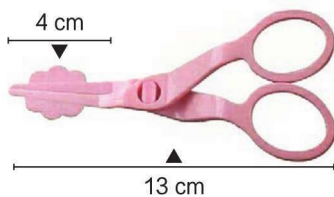


图1.36 铝合金材质的剪刀

### 1.2.11 粉筛

- ①粉筛的制作材料有不锈钢、塑料材质，如图1.37、图1.38所示。
- ②用途：筛面粉、糖粉、过滤等。



图1.37 不锈钢60目粉筛



图1.38 塑料50目粉筛

附：粉筛目数与孔径的展示与参考，如图1.39所示；粉筛目数用途参考，如图1.40所示。

目数	孔径/mm	目数	孔径/mm	目数	孔径/mm
2目	12.5	45目	0.4	220目	0.065
3目	8	50目	0.355	240目	0.063
4目	6	55目	0.315	250目	0.061
5目	5	60目	0.28	280目	0.055
6目	4	65目	0.25	300目	0.050
8目	3	70目	0.224	320目	0.045
10目	2	75目	0.2	325目	0.043
12目	1.6	80目	0.18	340目	0.041
14目	1.43	90目	0.16	360目	0.040
16目	1.25	100目	0.154	400目	0.038 5
18目	1	110目	0.15	500目	0.030 8
20目	0.9	120目	0.125	600目	0.026
24目	0.8	130目	0.112	800目	0.022
26目	0.71	140目	0.105	900目	0.020
28目	0.68	150目	0.100	1 000目	0.015
30目	0.6	160目	0.096	1 800目	0.010
32目	0.58	180目	0.09	2 000目	0.008
35目	0.50	190目	0.08	2 300目	0.005
40目	0.45	200目	0.074	2 800目	0.003

图1.39 粉筛目数与孔径的展示与参考





- **五谷颗粒类**
  - 黑豆5目 红豆5目 黄豆6目 薏米8目 绿豆10目 荞麦12目 大米12~14目
  - 黑米14目 糙米14目 燕麦仁14目 决明子16目 玉米碎16目
  - 芝麻24目 小米24目
  
- **粉末类**
  - 炸鸡裹粉10~30目 玉米粉30目 杏仁粉30~40目 五谷杂粮30~40目
  - 中药粉一般为60目,粗一点40目 口服60~80目 细中药面膜100~120目
  - 面粉50~60目 肠粉60目 三七粉80~100目 珍珠粉120~150目
  - 松花粉80~120目 咖啡粉100~120目
  
- **液体类**
  - 过滤豆浆、蜂蜜60~120目 过滤药渣、汤渣、茶叶水80~150目
  
- **其他类**
  - 黄粉虫产卵筛12目 虫粪筛30目 猫砂30~40目 蝴蝶面50目 花椒6目
  - 辣椒籽8~10目 沙画80~120目 食用油、机械油渣150~200目

图1.40 粉筛目数用途参考图

### 1.2.12 不锈钢蛋糕刀

①不锈钢蛋糕刀有平口、粗齿、细齿3种类型。平刀可用来切割糕坯,也可用来抹坯,粗齿刀口用来制作奶油面装饰纹理,细锯齿刀主要用来切割糕坯,如图1.41、图1.42、图1.43所示。

②用途:分蛋糕胚、切吐司面包、切慕斯蛋糕等。



图1.41 平刀口适合切慕斯蛋糕



图1.42 粗齿刀口适合切吐司面包



图1.43 细齿刀口适合分蛋糕胚

### 1.2.13 不锈钢盆

①不锈钢盆有不锈钢普通款、防滑硅胶垫款,如图1.44、图1.45所示。

②用途:搅拌食材、打蛋、盛装奶油等。