



最详尽的 蛋糕裱花教科书

王 森 主编

辽宁科学技术出版社
沈 阳

主 编：王 森

副 主 编：张 婷

参编人员：李怀松 周建祥 尹长英 杨 玲 武 磊

韩 磊 顾碧清 刘 洋 成 圳 苏 园

摄 影：苏 君

校 对：潘正亚 陈晓芳

图书在版编目（CIP）数据

最详尽的蛋糕裱花教科书 / 王森主编. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2013.5

ISBN 978-7-5381-8016-9

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

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第076082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：8.25

字 数：100千字

出版时间：2013年5月第1版

印刷时间：2013年5月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：魔杰设计

版式设计：袁 舒

责任校对：刘 庶

书 号：ISBN 978-7-5381-8016-9

定 价：38.00元（赠光盘）

投稿热线：024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线：024-23284502



序

这是一本将传统与现代，经典与时尚结合起来的蛋糕书。传统的材料，现代的工艺，经典的花边，时尚的陶艺，你更喜欢哪一种？抑或是两者兼爱？细细品读一下吧！

花边蛋糕常常给人一种梦幻甜蜜的感觉，让幸福像花儿一样盛开，飘逸、精美、沁人心脾。书中介绍了花边的工具、花边基础知识、基本技法及应用，循序渐进，逐步深入地为你呈现花边蛋糕的精彩内容。

陶艺蛋糕无疑是蛋糕美食领域的新生力量，其一出现就迅速凝聚了众多人群的目光，在蛋糕制作中占据着越来越重要的位置。什么是陶艺蛋糕呢？陶艺蛋糕是将具有民族特色的传统陶艺与现代蛋糕完美结合的宠儿，具有个性化与艺术化双重特性，操作手法如行云流水，将陶艺的精髓很好地发挥出来。

陶艺篇让你与神秘时尚的陶艺蛋糕零距离接触，从陶艺蛋糕制作的常用工具、专业术语、常用手法来为你讲述陶艺蛋糕的制作。更附有多款陶艺蛋糕制作的图文详解。

此外，书中还为你精心挑选名卡通裱花制作，进一步提高你的裱花技艺。这些异彩纷呈的花卉蛋糕，简单易上手，充分地展现了花卉蛋糕制作的乐趣与手法。

书中自有蛋糕屋，拿起它吧，让学习蛋糕制作的旅程从这里起航！

目录

第一章 基础常识篇 / 6

- 一、传统花边蛋糕的制作工具 / 6
- 二、制作裱花蛋糕常用的原料 / 8

第二章 基本技法篇 / 10

- 一、裱花时的站姿 / 10
- 二、传统蛋糕的七种制作手法 / 10

第三章 基本应用实例 / 19

练就花边高手的十四盒基础蛋糕 / 19

第四章 传统蛋糕装饰作用篇 / 25

- 花边在裱花蛋糕中的作用 / 25
- 花边遮挡方法分类 / 26

第五章 传统蛋糕的创作原理篇 / 28

第六章 传统花边的分割原理及方法 / 31

蛋糕面分割方式 / 33

第七章 花边在水果蛋糕中的应用 / 35

第八章 实战操作 / 36



白首不离 / 36

花果缤纷 / 37

芭比娃娃 / 38

梦游仙境 / 40

花开有声 / 41

我心永恒 / 42

童趣 / 44

百年好合 / 46

真爱 / 47

玫瑰物语 / 48

花样年华 / 50

快乐相随 / 52

美好回忆 / 53

编织的梦 / 54

浪漫一生 / 56



时尚陶艺篇

认识陶艺蛋糕 / 60

- 一、陶艺蛋糕的定义 / 60
- 二、陶艺与蛋糕的结合 / 60
- 三、制作陶艺蛋糕的常用工具 / 60

四、陶艺蛋糕手法的专用术语 / 67

陶艺蛋糕实战练习 / 71

一心一意 / 72

缤纷多姿 / 74

纯情花季 / 76

青春飞扬 / 78

落花流水 / 79

妙趣横生 / 80

一生至爱 / 82

在水一方 / 84

春光明媚 / 86

草原之星 / 88

花香果溢 / 89

圈圈的爱 / 90

如意之诗 / 92

三朵金华 / 94

圣诞之夜 / 96

绿意盎然 / 98

豆蔻年华 / 100

千千阙歌 / 102

心淡如水 / 104



唐老鸭 / 114

维尼熊与跳跳虎 / 116

简单易上手花卉蛋糕 / 118

红掌 / 119

牡丹花 / 120

玫瑰花 / 122

旋转玫瑰 / 124

大丽花 / 126

康乃馨 / 128

菊花 / 129

五瓣花 / 130



名卡通制作挑战高难度裱花技艺 / 105

斑马与长颈鹿 / 106

丛林总动员 / 107

长颈鹿 / 108

高飞狗 / 110

灰太狼 / 112



第一章 基础常识篇

一、传统花边蛋糕的制作工具

制作传统的花边蛋糕所需的工具比较简单，主要有各式花嘴、裱花袋、转盘等（如下图）。



①巧克力融化双层锅：在用量少的时候使用。

选购要点：如果用量不多的话就用直径在14cm左右的双层锅即可。

②金底板：把做好的蛋糕挑到这个底板上，再放在蛋糕盒里。（底板除了金色还有银色）

选购要点：要以质地硬而厚的为好，银色相对更好搭配蛋糕，但价格较金色贵些。

③搅拌机：有手提的、桌上型的两种，手提的家庭用得较多，专业人士大多用桌上型的搅拌机。

选购要点：选购时要选择可变速的及搅打球间距密的打蛋机，如果经济条件好的还是用专业的桌上型机器打发效果好。

④长锯齿刀：有细齿与粗齿两种，用来锯蛋糕胚或切慕斯块时用，抹大型蛋糕抹面时也会用到。

选购要点：以刀柄越重，手感越好，细齿的用来切慕斯蛋糕及糕胚，粗齿的用来切面包及削胚。常用总长为58cm，刃长为45cm的钼钒超合金刀。

5花嘴：有套装，也有散卖的，有塑料和钢质的两种，钢质的用得较多。

选购要点：以齿形花嘴及圆嘴使用频率较多，选购时以一次成型的不锈钢花嘴为好。

6裱花棒：用来做花卉的专用工具。

选购要点：长度在10cm以上的不锈钢材质的花棒较好，花棒的圆柱处最好细些，做花时转起来较快。

7小粉筛：把粉末装在里面，用来筛小蛋糕或是蛋糕上的细节处。

选购要点：以网状分布密的粉筛为好，小蛋糕用小粉筛，大蛋糕用大粉筛。

89压模（套装）：可以压饼干，也可压巧克力，也可以用来喷色，常用的有心形、方形、圆形、五角星形4种。

选购要点：以模具的边口薄而锋利为好，这样压出来的形状边缘整齐没有毛边。

10雕刻刀（一套3~5把）：用来雕蛋糕的细节处，如雕石头及花卉，也可用来抹异形蛋糕的面。

选购要点：在美术用品店能买到，用来雕油画的刀，一套有5把，常用的是3把。

11水果刀：用来切水果的刀，也可用来划巧克力件。

选购要点：要选前面是尖头的为好。

12蛋糕万能刮片：刮片为圆弧形，用来刮蛋糕或巧克力件的纹路。

选购要点：要选能弯曲的不锈钢质刮片。

13塑料刮片：方形，齿纹有很多种，常用的就是图中这种，多用来刮圆形的蛋糕及16英寸以上蛋糕的面。

选购要点：选购时以宽6cm、长10~20cm不等的刮片，小蛋糕用长为10cm以内的，大蛋糕用长于10cm以上的刮片较好，质地要略硬而有弹性。

14抹刀：适用于抹奶油和巧克力，抹刀由刀刃、刀面、刀尖、刀柄组成。

选购要点：以木质刀柄较好，因为木质有重量感，拿在手里容易找到手感，刀身要直，8英寸抹刀较常用（适合抹4~12英寸的蛋糕面）。

15铲刀：用来铲平巧克力的专用工具，有大小两种。

选购要点：常用的铲刀尺寸长约16cm，刀刃宽约10cm，前宽后窄。要选刀刃边缘平整、轻薄，如果刀刃比较厚，须用砂纸磨薄、磨平。

16裱花转盘：有不锈钢、塑料、铸铁、有机玻璃4种，其中不锈钢具有耐磨、耐刮、耐酸碱，专业人士都会选择用这种。

17婚礼公仔：放在蛋糕顶部的塑料公仔。

选购要点：以纯白的塑料为好，选择时以脸部刻画细致的人物或动物造型为选择标准。

18裱花袋

现在市场上有两种不同的材质，即布质和塑料材质。布质的使用结实耐用，但是清洗麻烦。塑料材质为一次性用品比较方便，不需要清洗，但是容易破裂。

选购要点：布质的以布料要厚，接头处以线装为好。塑料质地的裱花袋要选塑料透明度高的、干净卫生的，塑料要厚的。（至少可以多用两次，太薄易爆）



布质裱花袋



塑料裱花袋及金丝扣
（用来扎袋口）

装奶油技巧:

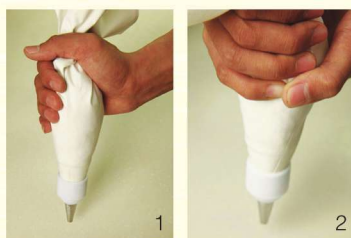


1. 将裱花袋翻至手的虎口处, 把袋口撑大。
2. 用抹刀尖端去挑奶油将其放在袋子中, 每放一刀都要用力往下压些, 使奶油充分装入袋内。
3. 鲜奶油装至袋子总长的一半稍多些时, 将袋尾收紧挤出袋中的空气, 只要听到气泡炸的声音即为排气结束。

4. 将排过气的奶油袋尾端绕紧, 再将多出部分的花袋绕在大拇指上。
5. 花袋抓紧后再开始挤奶油。

握裱花袋的方式:

1. 用一只手握裱花袋, 裱花袋尾部要多扭几圈, 用虎口紧紧夹住花袋的扭转处。



2. 两只手握袋, 其中右手握花袋, 另一只手起辅助作用, 只要稍微用力, 使挤奶油时花嘴不晃动即可。

花袋的角度示范:



二、制作裱花蛋糕常用的原料

- ① 巧克力件: 市售的成品巧克力件(代脂为主)。
选购要点: 以扇形、棒形、几何形3种形状装饰蛋糕效果较好。
- ②③ 果粒果酱: 口感酸甜, 为天然水果制作出的果酱。

第二章 基本技法篇

一、裱花时的站姿

作为一个裱花师我们应当有正确的站姿，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。那如何站才是比较合理的呢？

1. 两腿自然分开，等于肩宽或大于肩宽，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，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自己的腹部，这样操作不够顺手，而且还会造成肩部酸痛。

3. 身体与转盘之间保持半臂或半臂以上距离，腰部略微前倾，不可完全直立，这样不便于操作，并且容易使颈部向下弯，易疲惫。

二、传统蛋糕的七种制作手法

传统蛋糕的花式很多，但是构成这些多变的花边总结起来不外乎以下几种手法，即绕、抖、挤、吊、拉、编、拔等。所有的花边都是由这7种手法演变、组合而成，下面就重点讲解一下这几种手法。

手法一：绕（动作要领是拉手绕圈）

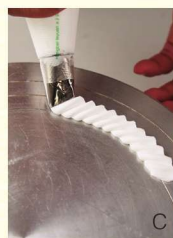
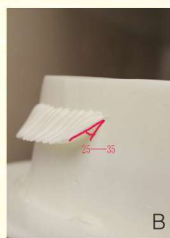
在很多饼店不难看见关于以绕手法的花边组合，如果让老师随意做两三种花边，常常都看到有绕的花边出现，为什么会这样呢？研究发现，绕的手法是花边制作中最快捷、最基础、最常用的表现手法，但在多年的教学中，同时又发现它也是比较难掌握的手法，因为它是学习蛋糕的入门手法，还有一部分初学者只求形象，忽略了手法，这也是导致很多初学者难以掌握的根本原因。为了能更好地进入下一步的学习，希望初学者能真正地掌握绕的手法。



绕边的动作要领

我们在拿裱花袋之前先将双臂自然下垂，呈“八”字状，右小臂的侧面向上，右手的虎口向着自己，腕关节下压。做好后，右手握住裱花袋，同时用大拇指缠住裱花袋的尾部，以防奶油倒出；花嘴的角度应为向右倾斜 30° ，位于蛋糕面的中心线或偏右的位置。

我们以扁形花嘴里的直花嘴为例，花嘴以大口向着蛋糕面并以花嘴的大口边 $1/3$ 接触面，在平面上做时小口 $2/3$ 悬空上翘（如图A），如果是在做侧面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（如



图B)。花边与面之间的角度大小，是由裱花袋的方向来决定的，也就是说，在手不动的前提下裱花袋越向左转，花纹与面之间的角度越小；相反，裱花袋越向右转，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。（如图C花袋向左转打出的花边效果）

如何让花纹倾斜呢？事实上方法很简单。当我们手背越向左，花纹的斜度就越大；手背越向右，花纹越直。花纹太直会给人一种单薄、呆板的感觉，所以一般情况下都将花边做成倾斜状。当架势摆好以后，就要开始运动了，那怎样运动呢？以小臂带动裱花袋做前后的绕圈动作（注：有点像火车头的传动装置一样的运动），每一次绕圈都以大口接触蛋糕体，同时左手也不能闲着，要配合右手做匀速推动转盘的动作。

我们要看做成的花边是否漂亮，可以从花纹的均匀程度与细腻程度来衡量。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；那么如果做完的花纹不够均匀，就说明绕圈的频率不均匀，因为手绕动的频率决定了花边的均匀程度，但是这都是在转盘能匀速转动的条件下而言的。

初学者经常犯的三大错误

①大部分初学者在做绕边时总是将花嘴过于贴于蛋糕面或过于贴于蛋糕盒底，这样做出来的花纹过于扁，给人以单薄之感，无法引起顾客的购买欲。

②还有的初学者为了不让花纹倒下，将花嘴的小口过于立起，这样做出的花纹显得不够大气，不够细致，在侧面时就会给人一种视觉上的隔断感，容易产生凸肚，形成上大下小的不稳定的感觉，我们应该做成瓦片状（如图），45°角向下，体现出花边组合时的流畅感。



瓦片状花纹

③在手臂绕圈这个简单动作时还是会有初学者犯以下几种错误。

A. 花嘴绕圈的直径过大，这样所做的纹路就不够细腻，会过于粗犷，给人一种粗糙的感觉。相反，还有的人为了让做出的花纹细腻，将花嘴绕圈直径改小，但当过小时，又出现纹路不够清晰，做出的花纹给人一种模糊的粗糙感。

B. 花嘴不离开蛋糕面做前后的拖动动作，这样做出的花边会出现邻近两片花纹重叠或边缘反翘的现象，给人一种不流畅的感觉，并且此手法不可以通用。

C. 还有一种现象，有很多初学者在做绕时不是以手臂动，而是以手腕动，这样做出的花纹虽说与手臂绕做出的花纹相似，但这种方法不具有通用性，也就是说，只适合少数的花嘴，而我们用手臂绕，可以通用于大部分花嘴，只有这样才能做出更多更新的花边形式。

绕手法的经验总结

绕可以简单地记着拉手绕圈及两个人在对面以对方四个手指作为裱花袋握住，做像火车头传动杆一样做垂直绕圈，虎口要对着自己的肩部，即可。

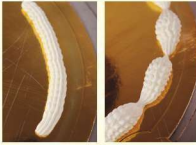


绕边参考图

绕边手法的演变

当我们真正地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。让我们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：形状、花嘴、密度、长度、粗细、方向。

变化原则	图 示	说 明
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，如图中左图中间不是心形，而右图中间花纹为心形
花嘴变化	 直花嘴 圆锯齿嘴 扁锯齿嘴 草嘴	用不同的花嘴按照绕边的手法去做，做出的花纹会给人一种新的感觉，如直嘴做出的绕边就显得细致圆滑，而用圆锯齿嘴做出的绕边就给人以饱满的感觉，扁锯齿嘴给人一种整齐细腻的感觉，草嘴给人饱满随意的感觉
密度变化	 云边密度变化 绕边密度变化	所谓密度变化，就是依然用绕的手法，但绕的距离变大了或变得更紧凑了，这就会带给顾客新的感觉
长度变化	 长度变化由密变松	所谓长度变化，即是与密度变化有相似之处，此种变化主要是将原有的距离间隙变长变松，给人一种流畅或饱满的感觉
抖的粗细变化	 抖的粗细变化	用绕的手法，花纹有粗细变化或是从粗到细，或是从细到粗，更多的会有细一粗一细的感觉，用这样的表现手法有一种饱满感
方向变化		将基本的手法做不同方向的组合，给人另类之感，同样也就打破了人们原有的思维模式，丰富了花边的种类，如图所示：顶部花边在做一正一反的花纹

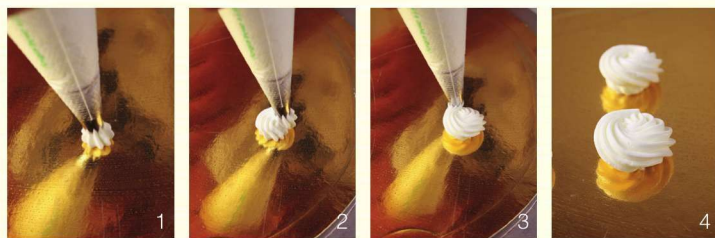
经过上述学习，知道了花边变化的一些手段和方法后，就可以将简单的一些花边手法变得丰富多彩，让我们的思维得到了进一步的拓展。因此，在平时练习时要有不断创新的心态。

绕的手法演变及在蛋糕面上的应用

点绕：

注意事项和动作要领：

我们将花嘴放在转盘中心线上，手的拿法与绕的手法相同，但是花嘴与转盘的夹角有所不同，它基本上是蛋糕面呈 75° 角，先挤一个点，再在点上绕一个圆，要求收尾时不要产生尖翘的尾部，同时也不要太扁，以免有单薄的感觉，不够细腻。（如图）



点绕在装饰蛋糕中的应用：

点绕属于绕手法的形状变法，一般用于蛋糕的每个弧与弧的交接点上，用来遮盖接头的粗糙点，还有直接围成圈进行装饰，可以参见下图的实例。



手法二：抖

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，但又很熟悉的一种花边学习，这就是抖的手法。事实上很多学生在学习绕的时候，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，让很多学生觉得绕就是抖。而当我们现在学习抖的时候，大部分学生觉得很郁闷，因为他们觉得自己的抖和绕都是一种感觉。如果我们不能真正地理解抖的感觉，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，下面就让我们进入抖边的学习吧！

抖边手法的动作要领

做抖边手法时，身体站立。拿花嘴的手法、臂膀的摆放都与绕边手法相同，只是抖边时花嘴应放在蛋糕中心或中心偏左位置。一般情况下用圆形花嘴时，多是放在蛋糕面中心线的左侧，裱花袋的尾部向着自己，花嘴与蛋糕面呈 30° 角（如图），花嘴在蛋糕面上做上下运动，奶油匀速地挤出。

而一般用扁形花嘴时，通常情况下是放在中心线上，与面之间



的夹角为 $30^{\circ}\sim 45^{\circ}$ ，同样做匀速上下运动。上下的距离决定了花纹的细腻程度，距离大则花纹粗糙，距离小则花纹细腻。而上下运动的频率均匀或转台的转速均匀与否决定了成品花纹的均匀程度。

其中做侧面时，扁形的花嘴与面之间的夹角和绕边相同，不同的就是圆形花嘴在蛋糕体侧面时，花嘴应该倾斜 45° 角在侧面做上下运动。特别要注意的是，在做抖边的时候不是以手腕做上下运动，而是以手臂做上下运动。在抖边的手法中以“毛毛虫”的形式最为多见（花边纹路中常见的一种），即细—粗—细的变化，以下主要以“毛毛虫”为例来解读抖边的手法。

毛毛虫的制作要领：毛毛虫的练习是抖边手法中最能练习技术的，它要求学生做的时候，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也做不好，因为他们的手开始不听使唤了，想细细不了，该粗的时候又做不粗，这时才发现抖是多么难，下面我们一起来探讨如何才能做好毛毛虫。

毛毛虫主要分为两种，即长弧形和短点形；位置也有两种，蛋糕体的侧面和顶面。现在分别来细说一下。侧面的长弧形在制作时，手一定要放在中心线偏左的位置，花袋的尾部对准自己肩部，其他的动作同绕边，花嘴的运动方式主要以蛋糕上侧 45° 角的位置上，手臂做上下运动，要点是右手不要后退，主要是转盘向外送，弧的两头是快速转动转盘，同时少挤奶油，中间逐渐变慢，同时奶油也逐渐挤多，这样就制成了两头细中间粗的漂亮毛毛虫了。

有的学生说，老师，你说手不动怎样才能做出弧度呢，要记住蛋糕面上只要是顺着转盘运动方向的所有花纹都是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而致。

花嘴立起来时，奶油不容易畅通地挤出，所以挤出的花纹自然是扁的。

花嘴放在中心线上或偏右的位置，放在这两个位置上，花嘴很容易就立起来，或手会有向右送的习惯，这都是导致花边纹路不够清晰和太扁的原因。

还有就是抖动的方向有错，正确的运动方向是花嘴做上下运动，而很多学生做的是前后推奶油的动作，这样的手法就会将前面做好的纹路推变形，同时做出的花边自然就很粗糙扁平。

用扁形花嘴抖时花纹不太清晰，这是因为在挤花边时上下抖动的弧度过小。

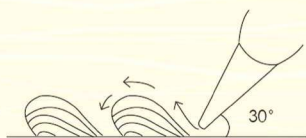
手法三：挤

抖边是比较难掌握的一种形式，但经我们的练习，终于可以顺利过关进入一种新手法练习，这就是我们常说的“逗号”形花边，在目前的蛋糕装饰上常用，常常被称之为“傻瓜式花边”。为什么叫做“傻瓜式花边”呢？顾名思义，这种花边很简单。经过长期的总结调整，去掉所有多余的动作，它只有一个动作就是挤和松，当我们简化了动作后发现制作的时间短了，花纹的形状、大小也容易达到统一，接下来我们一起来学习挤的手法。

挤边手法的动作要领

做挤边时人的站姿同绕边人的站姿是一样的，只有拿裱花袋时的手法等细节部分不同。我们来具体说一下，挤的时候不是手背向上而是改为手心向上，虎口向右，裱花袋的方向也不是向右后方而是单纯的向右方倾斜，花嘴与转盘的夹角保持在 $30^{\circ}\sim 45^{\circ}$ ，位置在蛋糕面的中心线上，小臂不动，右手除大拇指之外其余4个手指做挤松动作，花嘴不要做离开蛋糕面动作。当手指在挤松的时候，花嘴自然会有离开的感觉，具体的动作要领就是“挤—松—转”。那我们如何判断自己挤得好不好呢？我们主要的判断方法就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，这都是鉴别自己的成品的方法。在此主要指出，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。

◆挤边的形状



◆制作要点

1. 虎口的方向向右、手心略微向上。
2. 花嘴摆放的位置为转盘中心线。
3. 运动方式为“抓手运动”，即“挤松运动”。
4. 花嘴要向右方倾斜30°角。
5. 动作要领为“挤—松—转”。

提醒：做挤松时，挤时转盘不动，松时转盘转动，并且转出一个花纹的距离。

挤的手法的演变

1. 按方向可以做出云边和左右挤。

由于左右挤和云边在蛋糕花边装饰中运用比较广泛，所以在此做详细的说明，这两种花边是在挤边手法熟练掌握的前提下才可以轻松学会。

(1) 左右挤

①左右挤边的形状（如图）



②左右挤动作要领

花嘴的拿法和方向、角度都与挤边相同，不同点就是挤的时候，手臂要带动花嘴做前后运动，同时做挤松转动动作，每次转出半个花纹的距离。

③注意点

- ◆花嘴位置在转盘中心线上
- ◆花嘴角度为30°~45°
- ◆尾部在同一条线上

◆花嘴不要离开转盘

④初学者易犯的错误

- ◆动手腕使花纹太开
- ◆两个花纹太过平行
- ◆一边挤一边转，纹路太长太瘦

(2) 云边

①云边的动作要领，就是右手握住裱花袋，小臂带动做绕挤动作，要求有粗细变化，起、停清晰。绕挤幅度决定了花纹的细腻程度，绕挤的频率决定均匀程度。

②制作云边时花嘴的角度应为向右倾斜30°，位置在蛋糕面的中心线或偏右的位置上。

③制作底边云边时花嘴以蛋糕底边与转盘的45°夹角为面来做云边，这样做花边有立体感。



手法四：吊

这个手法和物理知识有点关系，就是地球重力，我们根据同样长的线段挂在等距离的两个点上，地球的重力相同所以线段出现的弧度也相同，根据这一物理论点，我们就可以轻松地做出这一花边，就是比挤边更简单的“吊边”。吊边在蛋糕制作中扮演的是一种面式花边的作用，所以在很多大面积的蛋糕中使用，它给人以一种饱满的感觉。在裱花蛋糕作品中，它那种层层叠在一起的细吊边，又给人以非常细腻、高档的感觉。你一定跃跃欲试，想将这种简单而又多用途的花边纳入囊中吧，下面就让我们一起来学习吊边。

吊边手法的动作要领

做吊边时，人的站姿与前面几种相同，手的拿法我们在此做详细说明。在做吊边时右手握住裱花袋，小臂做前后吊送动作，动作均匀与否决定花纹的均匀程度，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° ，放在蛋糕面的中心线或偏右的位置，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。切记，吊边时花嘴不要画弧，这样做花边容易变形就不会圆润，另一个注意点就是在做吊边的时候不要边吊边转转盘，这样吊出的花纹弧度大小不会均匀。

吊边手法的演变

掌握了吊边基本手法的前提下来一起学习吊边的变化，主要有以下几种，8字形、单吊、重吊、6字形、抖吊、绕吊等。

在此着重讲解一下绕吊法。闻其名知其义，就是将绕的手法和吊的手法联系起来，也就是在吊的同时也做了绕的动作。在吊的部分与单独吊的手法是相同的，只不过在与面接触后不停下来，继续做一个绕圈动作并且要保证绕出的圈要整齐均匀，同时还要保证吊边长短一致，均匀细腻。在制作绕吊边时花嘴的角度应为向外倾斜 70° ，位置在蛋糕面的中心线或偏右的位置上，手做一个绕大圈的动作。

手法五：拉

吊边的学习比较简单，想必大家一定学得很好吧，现在来学习拉边的手法。拉边分为两种：一种是带纹路的拉；另一种是不带纹路的拉，并且这两种拉法都可以分为直拉和拉弧。

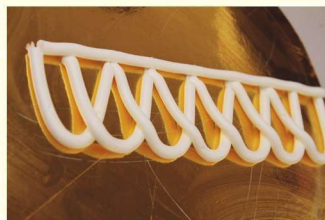
带纹路的拉在实际运用中不是太多，不是因为不漂亮而是它不容易掌握，尤其是带纹路的拉弧，但做出的花纹非常漂亮、非常整齐统一，顾客也比较喜欢。不带纹路的拉在实际操作中就用得非常多，下面就将拉的手法分成两部分着重讲解。

拉边手法的动作要领

◆不带纹路拉的动作要领

1. 不带纹路直拉。就是手握住裱花袋，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位置上，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，这道花边很简单也很实用，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，就不做太细的讲解阐述。

2. 不带纹路的拉弧。它与直拉不同点就是花嘴所放的位置，拉弧一般情况下花嘴放在中心偏左的位置，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，结果我们就是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，还要注意拿裱花袋的手，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向右转。



3. 不带纹路的拉适合所有的花嘴。

◆带纹路拉的动作要领

1. 带纹路的直拉就是花嘴放于转盘的中心线上或偏右的位置，略微离开蛋糕面，右手握住裱花袋，手心略微向上，匀速挤出奶油，转盘匀速转动即可，右手保持花嘴的位置不动。

注意点：右手挤出奶油的力度是否一致以及转盘转动的快慢决定了花纹的均匀程度。

奶油出量以及花嘴离蛋糕面的距离决定了花纹的细腻程度。奶油出量越大，花纹越粗糙；反之，越细腻。花嘴离蛋糕面越远，出来的花纹越粗糙；相反，花嘴离开的距离越小，花纹越细腻，但不能贴于蛋糕面，因为贴于蛋糕面就是不带纹路的拉。

这种手法适合所有的扁形花嘴，在实际运用中我们经常会用叶子嘴、菊花嘴、康乃馨嘴以及直花嘴。前3种花嘴做出的花纹不但非常细腻整齐，而且非常快捷，很多师傅还在使用。但它又非常难掌握，因为它基本上要一气呵成，不能中途断裂，如果断裂接头就很难接好，会产生粗糙点。其次就是转盘的转速和奶油的出量要密切配合，不然就不会太整齐，因此大部分人做不好此种花边。

2. 带纹路的拉弧。带纹路拉弧的手法有点像不带纹路的拉弧，只是花嘴要略微离开蛋糕表面，但不是完全离开，拉的时候要远离蛋糕面的一侧产生整齐的褶皱花纹，这种手法比较难掌握，所以我们要多练，并且不断总结，就可以熟练运用此种花边。

3. 做带纹路的拉时。

①花纹过于粗糙不够细腻，大部分原因是花嘴离开转盘距离太大，其次就是奶油出量过多而产生的。

②出现断裂或接头多。

手法六：编

编的手法及演变

编的手法可分为3种，十字编、绳编、辫子编。其中十字编运用得比较多一点，在实际运用中主要用于编花篮、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，下面一起来学习



十字编



绳编



辫子编