

蛋糕装饰与裱花技术大全

——第五届全国烘焙展艺术蛋糕集锦 (2001)

全国工商联烘焙业公会 编



中国轻工业出版社

蛋糕装饰与裱花 技术大全

——第五届全国烘焙展艺术蛋糕集锦（2001）

全国工商联烘焙业公会 编



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蛋糕装饰与裱花技术大全——第五届全国烘焙展艺术蛋糕集锦(2001)/全国工商联烘焙业公会编.—北京:中国轻工业出版社, 2001.9

ISBN 7-5019-3343-X

I.蛋…II.全…III.糕点—造型设计

IV.TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 053353 号

责任编辑:李 菁 责任终审:劳国强 封面设计:赵小云
版式设计:王培燕 责任校对:燕 杰 责任监印:胡 兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:精美彩色印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2001年9月第1版 2001年9月第1次印刷

开 本:889×1194 1/24 印张:4.5

字 数:100千字

书 号:ISBN 7-5019-3343-X/TS·2006

定 价:28.00元

广告许可证:京工商广临字 20010012

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

立高牌
Lego

晶晶亮果膏



产品特点：特有水果香味及色泽，膏体晶莹透亮，与鲜奶油配合使用，可组合出多种款式，令蛋糕更具档次与品位。
用途：用于蛋糕表面装饰及造型，直接涂于鲜奶油表面及裱花。

立高食品有限公司 广州市宝岗大道仁厚直街8号804-809室 电话：(020) 34385075 传真：(020) 34385209 邮编：510240

立高牌
Lego

植脂鲜奶油

- 超强稳定性，适合裱制高难度的立体卡通动物和各种复杂的鲜花造型
- 鲜奶油和鲜奶油蛋糕储存在冷藏柜内放置数天也不会出现干裂、发泡及塌陷等情况
- 卓越的打发量与丝绸般细滑的质感同时兼得，更值得您来选择
- 天然纯正的奶香，值得您一尝再尝
- 色泽洁白自然，更加诱人食欲
- 纯天然植物成分，美味健康



立高食品有限公司 广州市宝岗大道仁厚直街8号804-809室 电话: (020) 34385075 传真: (020) 34385209 邮编: 510240

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



KINGDOM

公司简介

上海金城制冷设备有限公司系台商独资企业，专业生产组合式冷冻冷藏库、急速冷冻库、后补式冷库、蛋糕展示柜、冰淇淋展示柜、饮料展示柜、不锈钢冷柜、工作台冰箱、风幕柜、寿司柜、鲜花柜等配套设施。

<http://www.jinchengmc.com> E-mail: maggie@jinchengmc.com



金城机构
JINCHENGJIGOU



第四代蛋糕柜



组合式蛋糕柜

21世纪
制冷新概念



三门展示柜



急速冷冻库



三门工作台柜

上海展示部：上海市中山北路3492号(金沙江路口) 邮编 (pc) : 200063
Show hall address: No 3492 Zhong Shan Bei Rd. Shanghai
电话 (TEL) : (021)62168064-9(六线) 传真 (FAX) : (021)62168070

工厂地址：上海市嘉定区曹安路4446号 邮编 (PC) : 201804
Plant address: No 4446 CaoAn Rd. Jiading district Shanghai
电话 (TEL) : (021)69591202 69591871 传真 (FAX) : (021)69591201

台湾地址：台北市松江路26巷7号 邮编 (PC) : 104TaiWan
address: IFL NO Land26 Sung Road, Taipei, Taiwan
总机 (TEL) : 886-2-25651288 传真 (FAX) : 886-2-25651293

上海金城制冷设备有限公司
SHANGHAI JINCHENG REFRIGERATION EQUIPMENT CO.,LTD.

LIANGAO

黎国雄蛋糕装饰研究发展中心

本中心办学形式全面，办学范围广泛。设有：西式烹调师(初、中、高级)，西式面点师(初、中、高级)，烘焙烘烤工(初、中、高级)，调酒师(初、中、高级)等培训内容，是您学习蛋糕面包技能不容错过的选择，在这里您可以充分体验到踏入一步，钟爱一生，对烘焙行业充满浓厚的兴趣。

专业烘焙班 专业裱花特训班

西餐冷饮培训班 塑胶蛋糕技术转让

咨询电话：020-84293390；84200073

传真：020-84200890

地址：广州市广州大道南1542号之六南洲工业区A区8号

邮编：510290



江苏省经贸高级技术专科学校烘焙艺术专业

江苏省经贸高级技术专科学校，与省属国家动画学校。我校烘焙艺术专业，为三年学历制教育，培养熟练食品裱花技术人才，吸引全国招生。本专业拥有雄厚的师资力量，先进的教学设施，优美的学习环境，校内设有裱花装饰技能鉴定站，学生毕业发双证，即毕业证、技术等级证。

本专业注重实践教学和理论教学相结合，适应社会经济发展需要，培养出一批优秀的艺术糕点裱花技术人才和糕点制作技术人才，并于2001年第五届全国“金杯”技能比赛中，荣获三项技能（裱花技能、巧克力雕刻技能、糖膏雕塑艺术技能），成绩显著，得到业内人士的肯定。

本专业与多家食品公司委培合作，采取登记入学的方式，不论是否参加中考的学生均可直接录取入学。年龄限于20周岁以下，身体健康。

此外，本校还设有蛋糕裱花教研室实训，为专业从事裱花技术、裱花和蛋糕裱花技能实训的场所。欢迎业内人士前来指导和培训。

学习内容

公共基础	语文	12生市场营销
	数学	5级英语（A级听力）
专业	烹饪	12生食品技术
	烘焙	12生糕点
江苏省烘焙师等级		江苏省烘焙师等级证书
糕点制作技能		15级糕点制作技术
糕点花艺装饰		15级糕点
蛋糕裱花技术		15级糕点（蛋糕、生日蛋糕）
巧克力裱花技术		15级糕点（巧克力、人物、动物）
巧克力雕刻		15级糕点（巧克力、人物、动物）
巧克力裱花		15级糕点（巧克力、人物、动物）

地 址：江苏省连云港市新浦区大庆路40号

联系人：王 森

邮 编：222004

电 话：(0518) 5516103

传 真：(0518) 5516103



国家烘焙师培训基地



上海市贸易学校食品技术培训部

学校简介

上海市贸易学校西点、糕点、裱花蛋糕技术专业的开设源于学校。从1984年起，与全国同时成立外省市第一家糕点培训班，至今已培养了10000多名食品制作技术人才。2000年被评为全国烹饪行业唯一十佳培训学校。

教学上：理论教学与实践相结合，培养学员具有独立操作能力。

设施条件：由美国西点学院、加拿大糕点学校、美国教授任教。

设施：占地面积5000平方米，教学用房和烘焙设备，中烘炉多，使用。

技术先进：教授欧陆中烘土与中烘炉西点、港式、蛋糕制作工艺和厨房、装饰裱花等。

优质服务：全港向学校提供供应区经营理教学，包括相关技术、教学及设备、原料、人员、设备等方面。

教学体系：由教学部或学校或各分校负责教学，首创质量第一。

教学证书：由教学部、学校统一组织，由上海市技术职称中心考核，合格者颁发学校通用的烘焙师社会等级证书（中、高级职业资格证书）。



开设专业一览表

类型	班 别	学习 时间	学 习 内 容
证书班	4级烘焙证书班	每月10日~27日	欧、种土与法国甜点的制作、面包、裱花蛋糕、中烘炉烘焙食品，考取国家4级烘焙师职业资格证书。
	8级烘焙证书班	按名入学	欧陆、港式和美式糕点、食品经营管理、西点原料分析及鉴定、巧克力调制、中烘炉制作及高级西点制作技术等。考取国家8级烘焙职业资格证书。
	西式蛋糕制作证书班	按名入学	法式、英式、美式、意式、俄式等蛋糕烘焙技术，考取国家西式蛋糕师职业资格证书。
	西点师证书班	按名入学	西点原料与鉴别、基本理论知识、西点原料调制与装饰技艺，考取国家西点师职业资格证书。
专科	14级烘焙专业技术培训班	每年4、5、6、7、8月 1月~7月	广、港、粤、台、港、台式月饼及冰皮、港式、黄金卷、菠萝包、牛角包、夹心包、50种和的蛋糕等。
	西式糕点班	每月15日开学	台式糕点、果汁类、冰心类、红茶类、咖啡类、奶茶类等饮品调制技术。

佳麦鲜奶 搅拌机

性能及优点:

- ☆ 超高速行星传动
在最短的时间完成搅拌
- ☆ 全齿轮机械传动
性能可靠
- ☆ 恒力矩无级调速
- ☆ 机头可抬起功能
- ☆ 机内过载保护功能
- ☆ 开关锁机功能



中国·江苏·徐州市佳麦烘焙设备厂制造

地址: 徐州市云龙公园新村10-2-102 售后服务电话: 013805210809
电话: 0516-7823668 传真: 0516-7823568 邮编: 221000

健康美食

定价：10.00元

健康美食 鲜果汁

高桥子 编著



健康美食 咖啡

总策划 江美玲
文字组成 陈南军

究竟咖啡有什么迷人魅力
还有多少咖啡的医疗效果不为人们所知
本书为您展现咖啡无法抗拒的吸引力
喝咖啡，享受健康人生



中国轻工业出版社

定价：10.00元

健康美食 —— 红酒

总策划 江美玲
文字组成 陈南军



定价：15.00元

定价：15.00元

健康美食 —— 大蒜

总策划 江美玲
文字组成 张婉如

美食不可少 健康也加分
大蒜家常菜 好吃又有营养
大蒜防疾病 胜过万灵丹
大蒜治糖尿病 经验共分享



全国各大
书店有售

xi dian

西点大厨

全彩印刷 好吃看得见 每册定价18元



王志海 著



游纯雄 著



宋清香 著



吴秀娟 著

创意极品
西点大师倾心奉献

全国各大
书店有售

前言

改革开放以来，随着中西方文化的交融，艺术蛋糕已经为广大民众所喜爱。艺术蛋糕出现在逢年过节、婚礼、祝寿、生日庆典、公司开业等多种场合。

为了普及艺术蛋糕，推动艺术蛋糕在国内的发展，全国工商联烘焙业公会已成功地举办了三届公会杯全国蛋糕装饰艺术比赛。第三届公会杯蛋糕艺术比赛和第五届全国烘焙业原辅料及设备展览会（简称第五届全国烘焙展）于2001年5月22日至5月24日在上海举行，会上，艺术蛋糕优秀作品如云，这些作品表现了当代中国艺术蛋糕的较高水平。

本书汇集了八十余个优秀蛋糕作品，其中体现了蛋糕花饰、动物装饰、人物装饰、水果装饰、巧克力装饰，画派艺术，巧克力与糖塑等技术手法，还包括情人节、婚庆、母亲节、父亲节、满月、儿童节、教师节、生日庆典、中秋节、升学贺喜等主题创意蛋糕，是不可多得的极具收藏价值的技术资料。

本书的出版得到了全国著名蛋糕艺术大师黎国雄、王森、张琪、曹继铜、赵斌等专家及其学生的大力支持，还得到了江苏经贸高级技校烘焙艺术系、银座屋蛋糕艺术培训中心、上海贸易学校食品培训中心、金苹果蛋糕艺术培训中心等全国著名的蛋糕艺术教学机构的大力支持，还得到了全国知名蛋糕装饰材料供应商维益、立高、焙乐道、金城、永诚、新兰、亿成、金业等公司的支持。同时，也得到摄影师杨中俭的大力支持。在此特向上述人士和单位鸣谢！

第六届国际烘焙甜食西餐配料及设备展览会将于2002年5月22日至5月24日在上海国际展览中心举办，您将从中了解到国内外烘焙业内最新信息。欢迎向全国工商联烘焙业公会索取免费资料。

地址：北京市安贞桥胜古中路1号院3号楼2041室

邮编：100029 电话：010-64410412 传真：010-64442544

全国工商联烘焙业公会
2001年7月25日



目 录

裱花蛋糕装饰材料简介	1
蛋糕装饰材料色彩调配原理	3
蛋糕装饰艺术	4
花饰	4
动物装饰	16
人物装饰	33
水果装饰	35
巧克力装饰	47



巧克力及糖塑蛋糕装饰艺术

画派类蛋糕装饰艺术

张琪的创意蛋糕

主题蛋糕装饰艺术

情人节蛋糕

婚庆蛋糕

母亲节蛋糕

父亲节蛋糕

满月蛋糕

儿童节蛋糕

教师节蛋糕

升学贺喜蛋糕

生日蛋糕

中秋节蛋糕



51

63

66

72

72

81

83

86

87

88

90

91

92

93



裱花蛋糕装饰材料简介

蛋糕裱花是蛋糕装饰的一个组成部分。蛋糕装饰的目的有三：一是使产品更美观；二是增加蛋糕的风味；三是延长蛋糕的保存日期。不同的蛋糕需使用不同的装饰材料。质地较硬的蛋糕宜使用硬性的装饰材料，质地柔软的蛋糕则宜用软性的装饰材料。下面简要介绍不同的蛋糕使用的不同装饰材料。

一 奶油蛋糕

- 1 可不做任何装饰。
- 2 在表面点缀或饰以蜜饯水果或坚果仁。
- 3 用糖冻 (Fondant 或 Fudge Icing)装饰。



二 轻奶油蛋糕

宜使用奶油 (Butter Cream) 装饰材料。

三 乳沫类蛋糕

- 1 奶油装饰材料。
- 2 鲜奶油 (Whipped Cream)装饰材料。
- 3 果冻 (Gelatin 或 Jelly)装饰材料。



四 戚风类蛋糕

蛋糕装饰材料又因其在调制过程中所选用的方法不同，分为三类：



一 煮的

本类装饰材料必须经过加热煮沸调制而成。包括：

- 1 果酱 (Jellies)。
- 2 糖冻 (Fondant)或糊糖。
- 3 富奇糖 (Fudge)。
- 4 蛋白软糖装饰 (Marshmallow)。

