

十二生肖 糕点制作图解

王树亭 编著



中国旅游出版社



中国名菜图文全解丛书

十二生肖糕点制作图解

王树亭 编著

中国旅游出版社

作者简介



北京友谊宾馆特一级西点技师王树亭，一九二六年生，现年六十九岁，河北省黄骅市人、十三岁学徒做西点，迄今一直从事西点工作五十余年，他热爱本行，勤奋好学，多年来出色的完成各项任务，获得了中外宾客的高度赞扬，一些报刊和杂志，对于他的作品多次向海内外的广大读者作过报道。他著有《西式糕点大观》、《家庭西点制作技术》、《国际菜谱》、《西式礼点制作图解》、《食品雕塑》等书。受过北京和外地许多单位的邀请，培训人员、传授技术。一九八六年应《中国食品报》和中央电视台之请给全国青年厨师培训班讲课，并录制了西点教学录像带，在中央电视台播放。一九九二年创办了“北京树亭西点培训学校”，为全国各地培训了大量的西点技术人才，他的学生遍布在全国各地，多数都是单位的骨干，学生之多、分布之广，可称是桃李满天下。一九九四年四月应《中国轻工业出版社》邀请录制了《西点精萃》录像带，现已公开发行。

他一再表示，要在有生之年尽自己的努力，将数十年的实践总结，毫无保留地传授给后人，现在他以认真负责的精神，开办学校实现了这个心愿。

攀
登
不
息
餘
熱
堪
輝



樹亭老弟年近古稀仍為後進傳授技藝

斯精神令人敬佩

泰山題





集粹精微



樹亭兄乃吾所集粹精微知讀滿信近多未屢著書主說
今渴古希又撰精美冊以松筆題詞以示敬佩之意

甲戌年夏林承步



前 言

本书《十二生肖糕点制作图解》是相继《西式礼点制作图解》之后又一本以彩色照片为主的大型技术性图书，也是根据广大的读者和学员的要求编著的图文并茂、易学易懂的教材书。

书中蛋糕的设计，以十二生肖的造型为主题，制作的方法有两种，一种是立体型，一种是平面型，使用的主要原材料，是糖粉和结力（明胶）。除此之外，还有一些经艺术加工的蛋糕图案，美观新颖，且有各种不同含义，其中有：“岁寒三友”、“松鹤延年”、“风雨同舟”、“藕断丝连”等，共 120 余种。

承泰山和林承步二位老友为本书题词，在此深表感谢。

作者在编著过程中，虽然做了较大的努力、由于水平有限，缺欠之处，在所难免，请读者批评指正。

王樹亭

目 录

第一章 立体造型十二生肖蛋糕

概 述	19
一、寿星老人及立体造型十二生肖	20
二、鼠相生日蛋糕	20
三、牛相生日蛋糕	21
四、虎相生日蛋糕	21
五、兔相生日蛋糕	22
六、龙相生日蛋糕	22
七、蛇相生日蛋糕	23
八、马相生日蛋糕	23
九、羊相生日蛋糕	24
十、猴相生日蛋糕	24
十一、鸡相生日蛋糕	25
十二、狗相生日蛋糕	25
十三、猪相生日蛋糕	26

第二章 平面造型十二生肖蛋糕

概 述	27
一、平面造型十二生肖图相	28
二、鼠相生日蛋糕	28
三、牛相生日蛋糕	29
四、虎相生日蛋糕	29
五、兔相生日蛋糕	30
六、龙相生日蛋糕	30

七、蛇相生日蛋糕	31
八、马相生日蛋糕	31
九、羊相生日蛋糕	32
十、猴相生日蛋糕	32
十一、鸡相生日蛋糕	33
十二、狗相生日蛋糕	33
十三、猪相生日蛋糕	34

第三章 立体艺术造型蛋糕

概 述	35
一、山石糖的工艺过程及《山石盆景》	36
二、《一帆风顺》及蛋糕胎胚的工艺过程	38
三、寿比南山	42
四、迎客松	43
五、圣诞老人	44
六、雄鸡报晓	46
七、瓶梅	47
八、奔马	48
九、瓶梅《婚礼蛋糕》	50
十、瓶梅	51
十一、红梅	52
十二、寿星观龙	54
十三、盆梅	55
十四、熊猫戏竹	56
十五、圣诞之夜	58
十六、猴山	59
十七、花瓶《婚礼蛋糕》	60

十八、圣诞之夜	61
十九、梅花香自苦寒来	62
二十、鹤鹿同春	64
二十一、圣诞礼物	65
二十二、龙船宾馆	66
二十三、童子吹笛	66

第四章 奶油工艺蛋糕

概 述	67
一、寿字生日蛋糕及工艺过程	68
二、寿字生日蛋糕	71
三、寿字生日蛋糕	71
四、生日蛋糕	72
五、生日蛋糕	72
六、生日蛋糕	73
七、生日蛋糕	73
八、生日蛋糕	73
九、八种类型的花	74
十、糖粉小梅花及工艺过程	75
十一、寿字牡丹	76
十二、一帆风顺	77
十三、岁寒三友	78
十四、松鹤延年	79
十五、鹊梅	80
十六、熊猫翠竹	81
十七、福寿双全	82
十八、吉庆有鱼	83

十九、奶油花篮	84
二十、伴侣	85
二十一、奶油蛋糕	86
二十二、奶油蛋糕	86
二十三、奶油蛋糕	87
二十四、奶油蛋糕	87
二十五、奶油蛋糕	88
二十六、花好月圆	89
二十七、爱心	89
二十八、奶油核桃仁蛋糕	90
二十九、心想事成	90
三十、糖花牡丹	91
三十一、风雨同舟	92

第五章 立体糖活蛋糕

概 述	93
一、糖花篮	94
二、拜寿	95
三、寿字糖架	96
四、立体双禧	98
五、立体福寿	98
六、花好月圆	99
七、鲤鱼飞跃	100
八、寿桃糖架	101
九、绿球糖架	102
十、花篮蛋糕	104

十一、藕断丝连	105
十二、西瓜奶油蛋糕	108
十三、童子祝寿	110
十四、祝寿蛋糕	112
十五、重礼	112

第六章 水果奶油蛋糕

概 述	113
一、樱桃奶油蛋糕及工艺过程	114
二、樱桃奶油蛋糕	118
三、樱桃奶油蛋糕	118
四、樱桃奶油蛋糕	119
五、樱桃奶油蛋糕	119
六、草莓奶油蛋糕	120
七、草莓奶油蛋糕	120
八、草莓奶油蛋糕	121
九、草莓奶油蛋糕	121
十、草莓奶油蛋糕	122
十一、草莓奶油蛋糕	122
十二、草莓奶油蛋糕	123
十三、草莓奶油蛋糕 (断面)	123
十四、柠檬奶油蛋糕	124
十五、香蕉奶油蛋糕	124
十六、菠萝奶油蛋糕	125
十七、桔子奶油蛋糕	125
十八、桔子奶油蛋糕	127