

蛋糕

裱花技巧

动物和人物篇



门彬彬 著

辽宁科学技术出版社

Dangao
Biaohua
Jiqiao

寿

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕裱花技巧. 动物和人物篇 / 门彬彬著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.10
ISBN 978-7-5381-5823-6

I. 蛋... II. 门... III. 糕点—造型设计 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 173538 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: 辽宁美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168 mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 20 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2009 年 10 月第 1 版

印刷时间: 2009 年 10 月第 1 次印刷

责任编辑: 张歌燕

封面设计: 辛晓习

版式设计: 于 浪

责任校对: 王玉宝

书 号: ISBN 978-5381-5823-6

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23280258

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/5823

现代的艺术蛋糕，不但讲究内在的质量和营养，更注重外在的造型、整体的构思、做工的精细、色彩的搭配，同时还要具备特定的主题。人们在品尝蛋糕美味的同时，也享受着一场视觉盛宴。一款美不胜收的蛋糕，不仅让人垂涎，更让人觉得是一件艺术品。

任何一款蛋糕都离不开裱花师的用心揣摩和精心雕琢，浓浓的情感与强烈的艺术气息经过蛋糕裱花师的双手融为一体，他们通过巧妙的构思和精湛的技艺为人们打造出一款款精美的蛋糕。

本书作者从事蛋糕装饰行业已十余年，在教学和实践工作中积累了丰富的经验，并将自己掌握的蛋糕装饰技术进行归纳和总结后集成成书，愿与读者一同分享。本书详细地介绍了蛋糕裱花中各种形象的设计和制作，包括十二生肖及其他人物和动物形象，并从实用、专业的角度出发，采用了细分步、细描述的写作手法，让读者一目了然、易学易懂，以帮助学习蛋糕装饰技术的人打好基础。

本书既是专业裱花师提高技术的首选，也可作为学校蛋糕裱花专业的参考教材，同时，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲人和朋友制作出更加漂亮的裱花蛋糕，增添无限乐趣。

由于作者本身技艺水平和创意思维的局限，书中内容难以做到尽善尽美，寄希望于本书能抛砖引玉，欢迎业内朋友共同交流和切磋，以不断提高国内的蛋糕装饰技术。

本书在写作过程中得到了胡玲玲、韩卫峰、张丽、马敏、刘寒冰、王二红、杜文文、徐永涛等朋友的帮助，在此一并表示感谢！



目录

CONTENTS

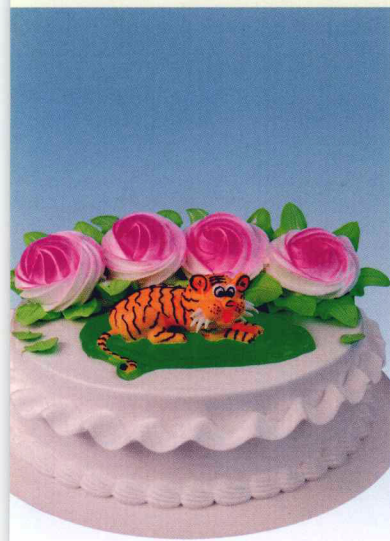
前言	3
----------	---

第1章 卡通十二生肖的制作

1. 卡通生肖鼠	6
2. 卡通生肖牛	8
3. 卡通生肖虎	10
4. 卡通生肖兔	12
5. 卡通生肖龙	14
6. 卡通生肖蛇	18
7. 卡通生肖马	20
8. 卡通生肖羊	22
9. 卡通生肖猴	24
10. 卡通生肖鸡	26
11. 卡通生肖狗	28
12. 卡通生肖猪	30

第2章 仿真十二生肖的制作

1. 仿真生肖鼠	32
2. 仿真生肖牛	34
3. 仿真生肖虎	36
4. 仿真生肖兔	38
5. 仿真生肖龙	40
6. 仿真生肖蛇	44
7. 仿真生肖马	46
8. 仿真生肖羊	48
9. 仿真生肖猴	50
10. 仿真生肖鸡	52
11. 仿真生肖狗	54
12. 仿真生肖猪	56

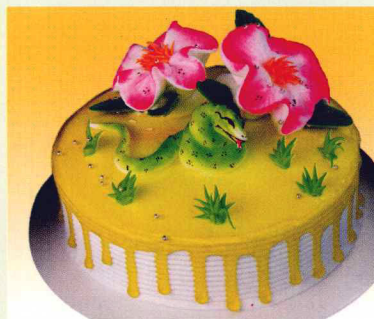
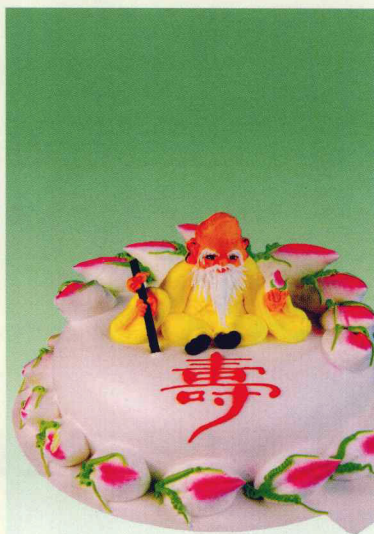


第3章 卡通动物的制作

1. 北极熊	58
2. 大熊猫	60
3. 凤凰	62
4. 乖乖虎	64
5. 加菲猫	66
6. 大象（一）	68
7. 大象（二）	70
8. 哈巴狗	72
9. 梅花鹿	74
10. 兔巴哥	76
11. 笨笨熊	78
12. 胖胖猪	80
13. 企鹅	82
14. 史努比	84
15. 跳跳虎	86
16. 仙鹤	88
17. 小花猫	90
18. 小熊猫	92
19. 小猫吃鱼	94
20. 雄鹰	96

第4章 卡通人物的制作

1. 圣诞老人	98
2. 寿星	100
3. 寿婆	102
4. 开心老爸	104
5. 男孩	106
6. 小雪人	108

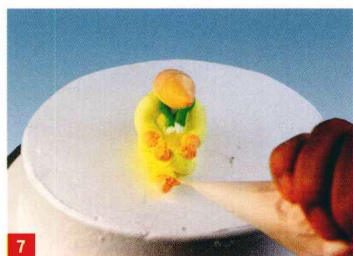
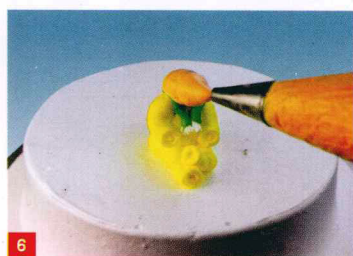
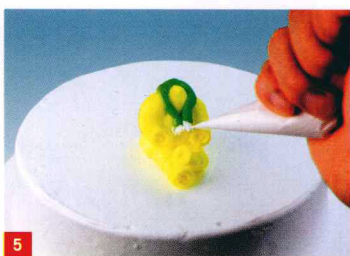
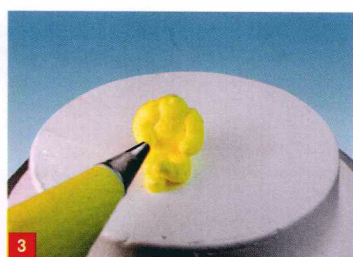
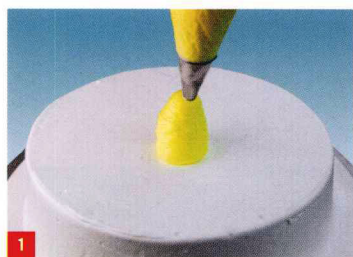


第1章

卡通十二生肖的制作

1. 卡通生肖鼠



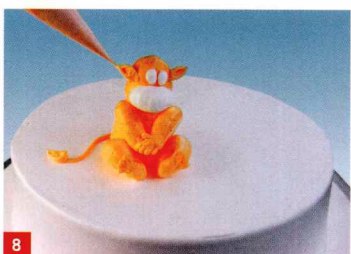
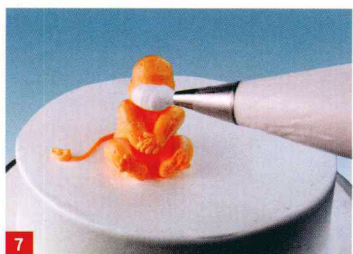
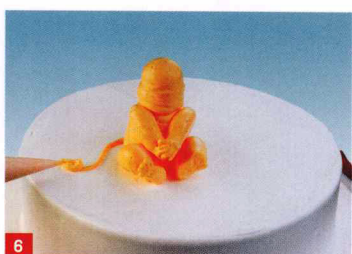
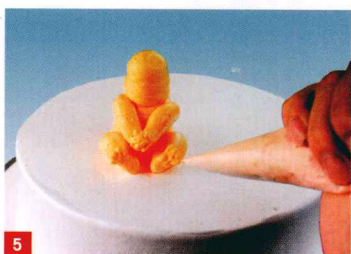
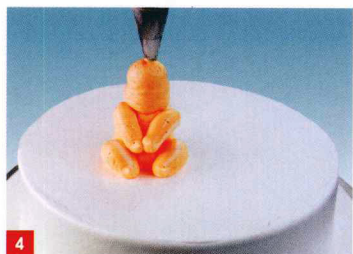
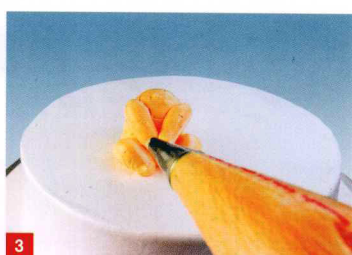
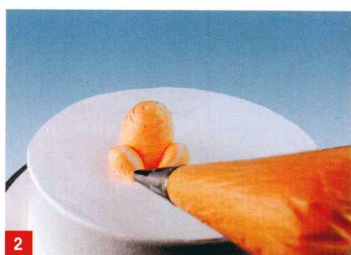
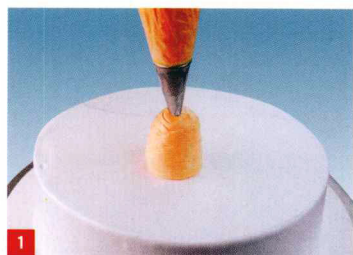


卡通生肖鼠的制作

- ① 先由上到下挤出老鼠的身体，下端粗、上端细。
- ② 在身体的前下方挤出两条腿，力度要由大到小。
- ③ 在身体的上方两侧挤出两只胳膊。
- ④ 用黄色纸卷描出裤脚和袖口。
- ⑤ 在脖子上用绿色奶油挤出围巾，并用白奶油挤出围巾的流苏。
- ⑥ 用橙色奶油在身体上面沿水平方向由粗到细挤出头部。
- ⑦ 用橙色奶油挤出手和脚。
- ⑧ 在头部的后方两侧挤出两只椭圆形的耳朵。
- ⑨ 在身体后面挤出S形的尾巴，也是由粗到细。
- ⑩ 最后在头部最前端挤出两颗牙齿，并用巧克力软膏描出五官。

2. 卡通生肖牛



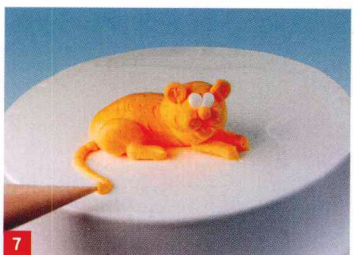
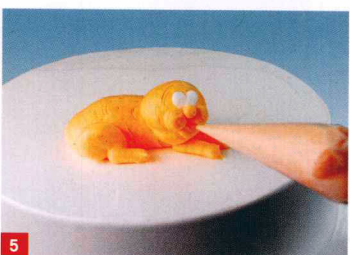
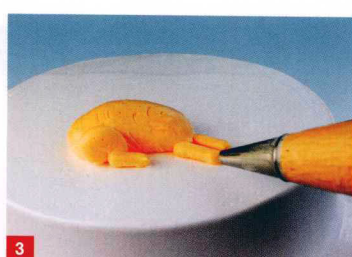
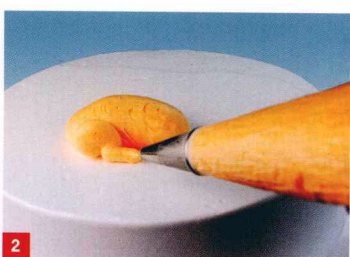
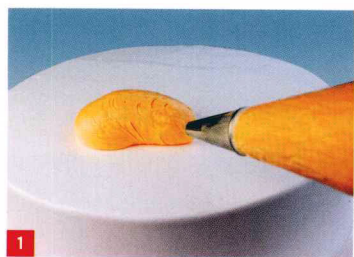


卡通生肖牛的制作

- ① 先由上到下挤出牛的身体，下端稍粗，上端稍细。
- ② 在身体前下方挤出呈倒八字形的两条腿。
- ③ 在身体的上方两侧挤出两只手臂。
- ④ 挤出椭圆形的头部，要略大一点。
- ⑤ 在腿部前端和手臂前端分别挤出脚趾和手指。
- ⑥ 在身体后面挤出S形的尾巴，注意尾梢的形状。
- ⑦ 用白色奶油在头部挤出嘴巴，要鼓一点，并略长。
- ⑧ 挤出眼眶和两只耳朵。
- ⑨ 用巧克力色奶油挤出犄角，粗细和弯度要对称，并在身上点上小点。
- ⑩ 挤出鼻子，描出五官的轮廓。

3. 卡通生肖虎

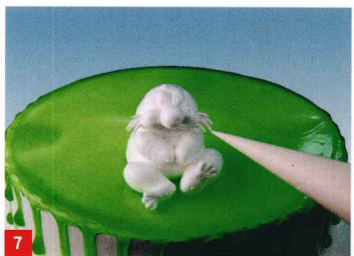
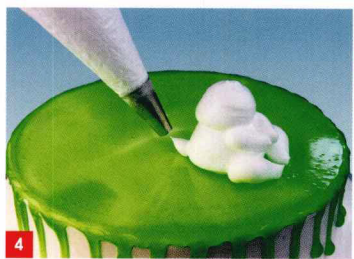
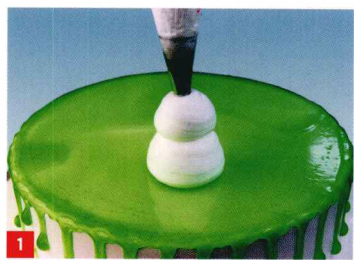




- ① 贴着蛋糕表面先挤出横卧着的老虎的身体。
- ② 在身体后方挤出呈弯曲状的后腿，注意不要太细。
- ③ 在身体的前方挤出两条向前伸展的前腿。
- ④ 在前腿与身体之间挤出圆球状的头，要圆一些、大一些。
- ⑤ 用白色奶油挤出眼眶，再用橙色奶油挤出脸蛋、鼻子和下巴。
- ⑥ 在头部上方两侧挤出两只向上直立的圆形的耳朵。
- ⑦ 在身体后方挤出S形的尾巴。
- ⑧ 用巧克力软膏描出五官的轮廓。
- ⑨ 用巧克力软膏画出身体的花纹。
- ⑩ 用白色奶油由头部向两侧挤出老虎的胡须。

4. 卡通生肖兔



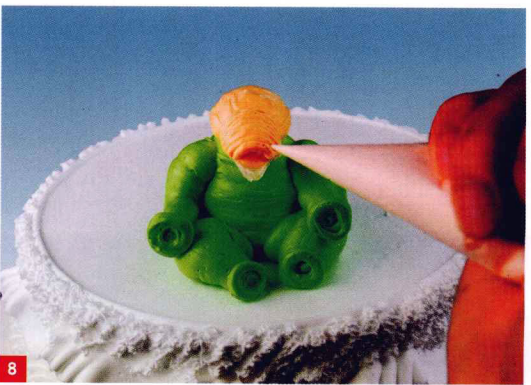
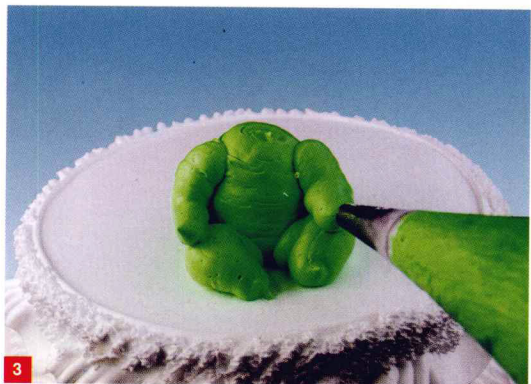
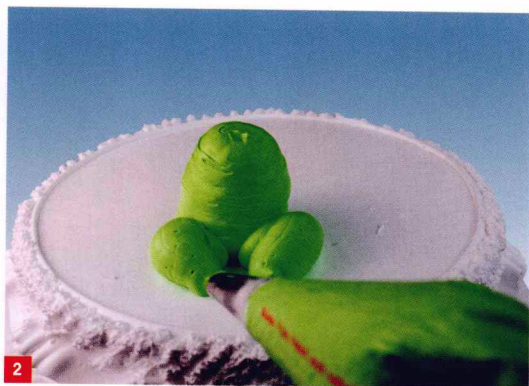
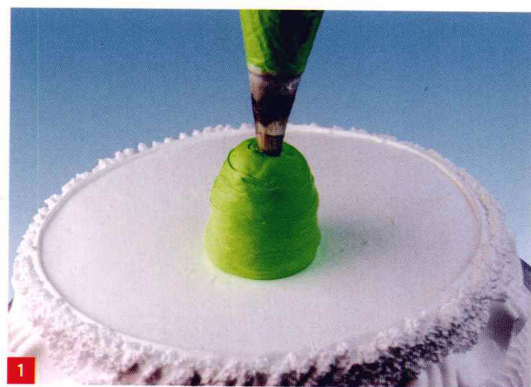


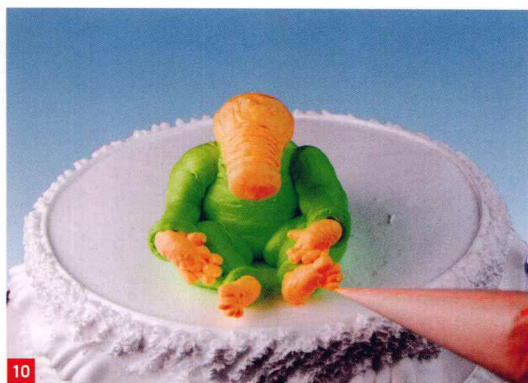
卡通生肖兔的制作

- ① 先挤出一个大圆球作为身体，在大圆球上再挤出一个大圆球作为头部。
- ② 在身体的前下方挤出呈倒八字形的两条腿。
- ③ 在身体和头部的接缝处挤出两只手臂，注意比腿要短一些。
- ④ 在身体后方挤出短小的尾巴。
- ⑤ 用纸卷在腿的前端挤出脚趾。
- ⑥ 用纸卷在头部挤出眼眶和脸部。
- ⑦ 在脸部两侧挤出细细的胡须。
- ⑧ 在眼眶上方两侧挤出两只长长的向上竖立的耳朵。
- ⑨ 在两只手臂中间先用橙色奶油做出一根胡萝卜，做好后再添加上手指。
- ⑩ 用巧克力软膏和红果酱描出五官。

5. 卡通生肖龙









- ① 用绿色奶油挤出一个向上直立的龙的身体。
- ② 在身体下前方挤出两条胖嘟嘟的腿，注意不要太长。
- ③ 在身体上方的两侧挤出两只手臂，要比腿细一些。
- ④ 用绿色纸卷描出袖口和裤脚。
- ⑤ 用橙色奶油在身体上方挤出一个圆球作为龙的头部，不要太大。
- ⑥ 将米托剪掉 $1/2$ ，插到头部与身体之间。
- ⑦ 紧挨头部向前沿着米托挤上橙色奶油作为龙向前突出的嘴部。
- ⑧ 用纸卷在刚挤出来的橙色奶油上挤出一道一道条纹。
- ⑨ 在条纹前端挤出鼻子和嘴巴。
- ⑩ 用纸卷分别在腿部和手臂添加脚趾和手指。
- ⑪ 用巧克力奶油在头部后上方挤出龙角。
- ⑫ 在龙角两侧挤出耳朵，在耳朵前方上边中间部位挤出眼眶。
- ⑬ 在整个头部周围挤出龙的胡须和鬃毛。
- ⑭ 在嘴部上方挤出鼻孔，在下巴处挤出较长的胡须。
- ⑮ 在身体后方挤出龙的尾巴，注意尾梢的变化。
- ⑯ 用巧克力软膏描出五官的轮廓。
- ⑰ 用红色果酱挤出舌头。
- ⑱ 用白色奶油吊出鼻子下方的两根长胡须。