

新奇串珠饰品的全新感受

串珠新秀场

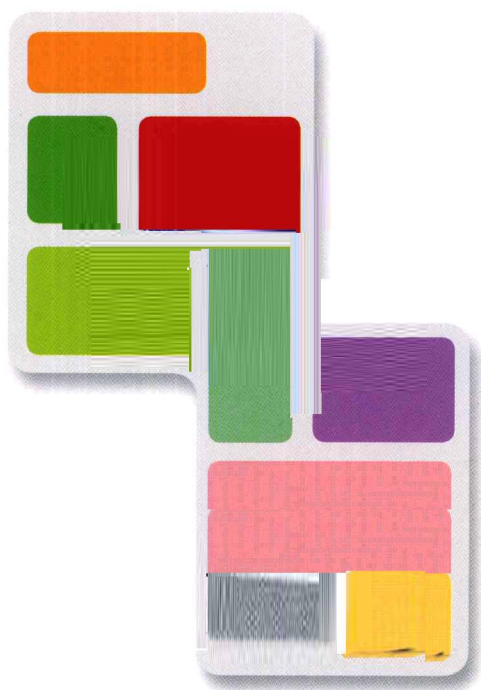
日本美丽社编辑部 著
贺 佳 译



吉林出版集团
吉林科学技术出版社

串珠新秀场

日本美丽社编辑部 著
贺 佳 译



吉林出版集团
吉林科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

串珠新秀场 / 日本美丽社编辑部著 ; 贺佳译. --
长春 : 吉林科学技术出版社, 2010.6
ISBN 978-7-5384-4794-1

I. ①串… II. ①日… ②贺… III. ①手工艺品—制
作 IV. ①TS973.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第093990号

串珠新秀场

Lady Boutique Series No.2903 Oshare Bead Motif

Original Copyright: © 2009 BOUTIQUE-SHA

Original edition published by Boutique-sha Inc. in 2009.

Chinese translation rights arranged through The Copyright Agency of China

吉林省版权局著作合同登记号:

图字 07-2009-2286

著 日本美丽社编辑部

译 贺 佳

助理翻译 李炫仪 刘 莹 冷 冰

出 版 人 张瑛琳

责任编辑 宛 霞 李励夫

封面设计 欢唱图文制作室 吴风泽

制 版 欢唱图文制作室 吴风泽

开 本 889mm×1194mm 1/16

字 数 100 千字

印 张 5

印 数 1—5000 册

版 次 2011 年 2 月第 1 版

印 次 2011 年 2 月第 1 次印刷

出 版 吉林出版集团

吉林科学技术出版社

发 行 吉林科学技术出版社

地 址 长春市人民大街 4646 号

邮 编 130021

发行部电话 / 传真 0431-85677817 85635177 85651759

85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872

编辑部电话 0431-85635186

网 址 www.jlstp.net

印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-4794-1

定 价 28.00 元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635186

蛋糕甜点小屋..... 4

1. 奶油蛋糕..... 4
2. 巧克力蛋糕..... 4
3. 巧克力三角蛋糕..... 5
4. 鲜果蛋糕..... 5
5. 法国杏仁小饼干..... 10
6. 杯子蛋糕..... 11
7. 奶油圆蛋糕..... 11

传统日式甜品..... 17

8. 水果豆沙甜品..... 17
9. 抹茶甜品..... 17

休闲咖啡馆..... 20

10. 奶油苏打..... 20
11. 水果冰淇淋..... 20
12. 甜甜圈..... 21
13. 果冻冰淇淋..... 26
14. 蛋卷冰淇淋..... 26
15. 葡萄冰沙..... 27
16. 草莓刨冰..... 27

新鲜水果铺..... 32

17. 提子..... 33
18. 樱桃..... 33
19. 哈密瓜..... 33
20. 凤梨..... 33
21. 草莓..... 36
22. 苹果..... 36
23. 洋梨..... 37
24. 酸橙..... 37

日本寿司店..... 42

25. 金枪鱼寿司..... 43
26. 虾寿司..... 43
27. 鱼寿司..... 43
28. 鱿鱼寿司..... 43
29. 鸡蛋寿司..... 43

30. 鱼子寿司..... 43
31. 海胆寿司..... 43
32. 茶杯..... 43

包包精品店..... 48

33. 彩色挎包..... 48
34. 彩色手提包..... 48
35. LV格子手提包..... 49
36. LV圆筒手提包..... 49
37. 绒毛球手提包..... 54
38. 斜纹手提包..... 54
39. 公文箱..... 55
40. 古典手提包..... 55
41. 礼品盒..... 60
42. 摇滚包..... 60
43. 绒竹包..... 60

化妆品专柜..... 64

44. 玫瑰镜子..... 65
45. 指甲油..... 65
46. 唇彩..... 65
47. 香水瓶..... 65

晚礼服秀场..... 70

48. 吊带裙..... 70
49. 公主裙..... 70
50. 结婚礼服..... 71
51. 芭蕾舞裙..... 71

制作的基础..... 78

蛋糕甜点小屋

传统日
式甜品

休闲咖啡馆

新鲜水果铺

日本
寿司店

目录

包包精品店

化妆品
专柜

晚礼服
秀场

制作的
基础

蛋糕甜点小屋

对于喜欢甜食的女孩子，路过糕点铺难免要去挑选一番！但在众多可爱的蛋糕中，挑选哪一款最好呢？看看这个不错，不过那个也不想放下，这种挑选可爱糕点时的满足感世无可替代的。

陈列柜上摆放着许多的甜品式串珠，
每一款都很可爱，每一款都能让您倾心！



1. 奶油蛋糕

制作 ● 北川深雪 制作方法 ▶▶ 第6页

可爱的圆形奶油蛋糕，用象牙色和棕色的亚克力珠搭配组成的蛋糕主体，再点缀一些砂糖珠和玛瑙等作装饰，就像真的一般可口诱人。

2. 巧克力蛋糕

制作 ● 北川深雪 制作方法 ▶▶ 第7页

看起来苦味很浓的巧克力蛋糕，是用熏黄的切面水晶构成的。对比色彩映衬出巧克力的颜色使这款蛋糕串珠更显真实。

3. 巧克力三角蛋糕

制作 ● 北川深雪 制作方法▶▶ 第8页

用两种不同的乳酪夹在三角形蛋糕的中间是这款蛋糕串珠的特色，光看起来就感觉香气四溢了，你能禁得住它的诱惑吗？



4. 鲜果蛋糕

制作 ● 北川深雪 制作方法▶▶ 第9页

用橙子、蓝莓、洋梨、香蕉、洋柚子等多种水果装点而成的蛋糕串珠，它的魅力是不可阻挡的。





▶▶ 第4页作品

1. 奶油蛋糕

成品尺寸

直径约2cm × 高约2cm

制作 ● 北川深雪

● 使用材料

亚克力珠

A(算盘形 · 0.3cm · 象牙色)…… 54个

B(算盘形 · 0.3cm · 棕色)…… 30个

抛光珠(0.3cm · 透明)…… 12个

小型串珠

A(象牙色)…… 12个

B(茶色)…… 24个

砂糖珠(圆形 · 0.65cm · 黄绿色)…… 1个

红玛瑙(半圆 · 0.4cm)…… 1个

蜂蜡石(圆形 · 0.4cm)…… 1个

特小珠(浓茶色)…… 22个

金属零件(四叶形 · 0.8cm · 金色)…… 1个

T形钉(4cm · 金色)…… 1条

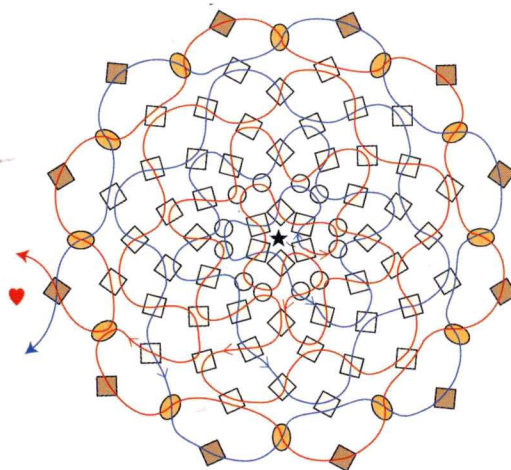
串珠用线(2号 · 透明)…… 120cm × 1条、

30cm × 1条、20cm × 1条

1 制作蛋糕

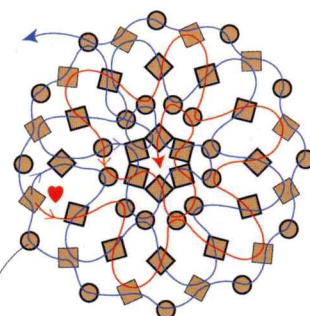
★开始制作(以120cm串珠用线为中心)

①在蛋糕上编织。



②将步骤①翻过来编织蛋糕底部

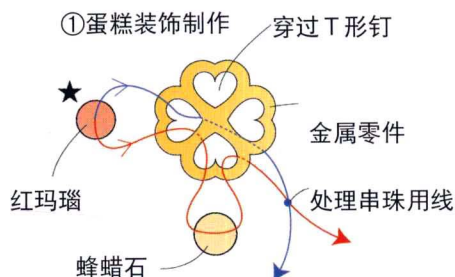
※底部完全封闭前, 亚克力珠A编织在底部中心。



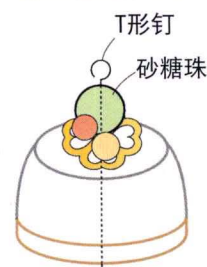
亚克力珠中间的空隙要用小型串珠填补, 边拿亚克力珠边穿串珠用线(串珠用线要适量)。

2 做装饰

★开始制作(以30cm串珠用线为中心)

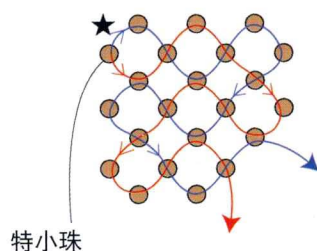


②蛋糕装饰组合

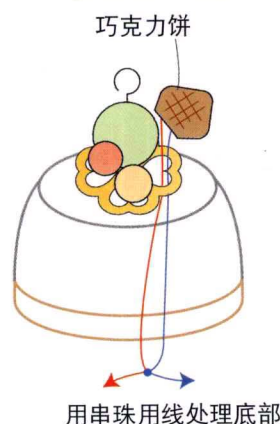


③制作巧克力饼

★开始制作(以20cm串珠用线为中心)



④巧克力饼组合



亚克力珠

A ◇ B ◆

小型串珠

A ○ B ●

抛光珠 ●

— 粗线代表新加入的珠子



▶▶第4页作品

2. 巧克力蛋糕

成品尺寸

直径约1.5cm × 高约2cm

制作 ● 北川深雪

● 使用材料

切面水晶

A(5301 · 0.3cm · 熏黄色) 84个

B(5301 · 0.3cm · 浅熏黄色) ... 12个

亚克力珠

A(算盘形 · 0.3cm · 浓茶色)..... 24个

B(算盘形 · 0.3cm · 象牙色)..... 12个

淡水珍珠(0.6 × 0.7cm · 白色) 1个

红玛瑙(半圆 · 0.3cm) 1个

蜂蜡石(圆形 · 0.3cm) 1个

抛光珠(0.2 × 0.3cm · 浅绿色) 1个

捷克珠(圆形 · 0.3cm · 黄色) 1个

特小珠(茶色) 3个

金属零件

A(四叶形 · 0.8cm · 金色)..... 1个

B(圆柱形 · 8 × 0.4cm · 金色) 1个

T形钉(4cm · 金色) 1条

串珠用线(2号 · 透明)120cm × 1条、

50cm × 1条

切面水晶

A B

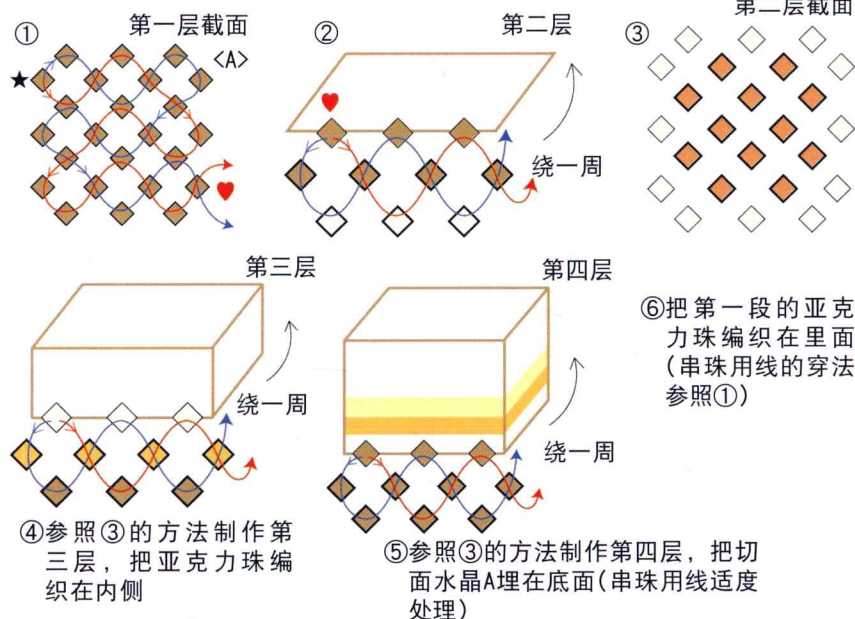
亚克力珠

A B

— 粗线代表新加入的珠子

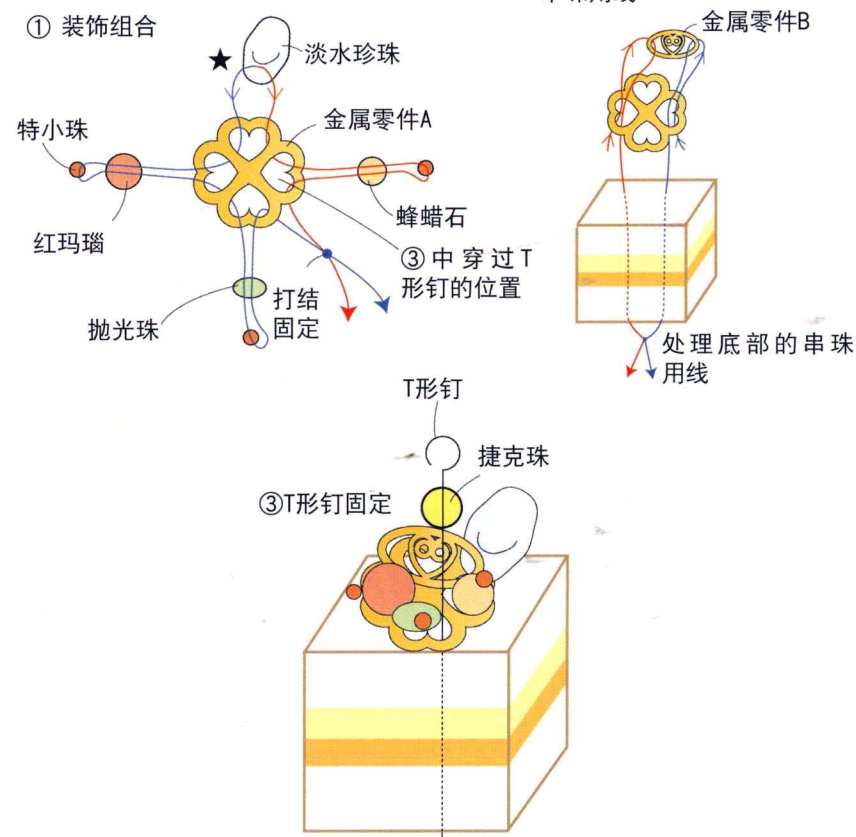
① 编织蛋糕

★开始制作(以120cm串珠用线为中心)



② 做装饰

★开始制作(以50cm串珠用线为中心)





▶第5页作品

3. 巧克力三角蛋糕

成品尺寸

直径约2cm × 高约1cm

制作 ● 北川深雪

● 使用材料

【蛋糕部分】

亚克力珠

A(算盘形 · 0.3cm · 茶色)..... 50个

B(算盘形 · 0.25cm · 白色)..... 19个

抛光珠

A(0.3cm · 肉色)..... 12个

B(0.4cm · 粉色)..... 1个

捷克珠(圆形 · 0.3cm · 紫色)..... 3个

红玛瑙(半圆 · 0.3cm)..... 5个

淡水珍珠(罂粟 · 0.6 × 1cm · 白色)..... 1个

砂糖珠(0.4cm · 绿色)..... 1个

特小珠

A(茶色)..... 17个

B(白色)..... 6个

C(绿色)..... 2个

金属零件

A(心形 · 0.9 × 1.1cm · 金色)..... 1个

B(四叶形 · 1.1cm · 金色)..... 1个

C(圆柱形 · 0.8 × 0.4cm · 金色)..... 1个

串珠用线(2号 · 透明).....

100cm × 1条、80cm × 1条

【吊环部分】

蟹夹(金色)..... 1个

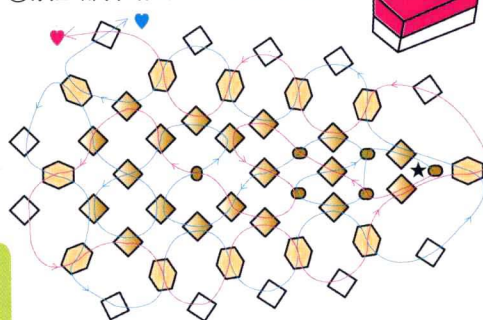
圆环(0.35cm · 金色)..... 1个

携带链(金色)..... 1条

① 制作实物部分

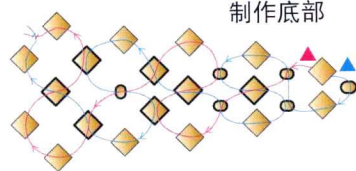
★开始制作(以100cm串珠用线为中心)

①从上部开始制作奶油蛋糕层

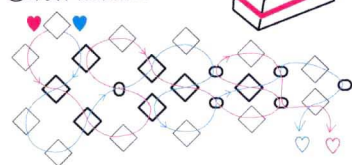


新加的部分

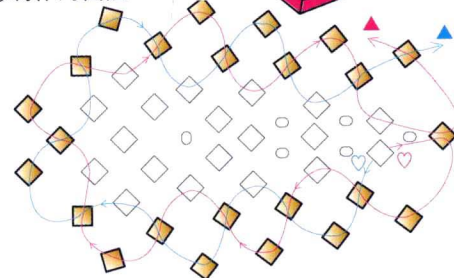
制作底部



②制作奶酪层



③制作海面层



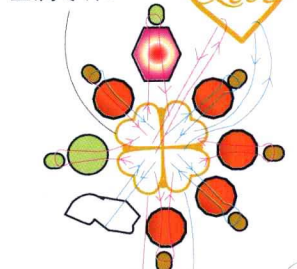
② 制作装饰部分

金属零件A

★开始制作(以80cm串珠用线为中心)

用串珠用线在金属零件B上穿珠,并在背面打结。之后添加心形部件,并将串珠用线在内侧打结,装饰在蛋糕上。

金属零件B



蛋糕上部

金属零件C

在携带链上配上金属零件A

携带链

蟹夹

圆环

金属零件A

亚克力珠	红玛瑙
A  B 	淡水珍珠
抛光珠	砂糖珠
A  B 	特小珠
捷克珠 	A  B  C 

——粗线代表新加入的珠子



▶▶第5页作品

4. 鲜果蛋糕

成品尺寸

直径约2cm × 高约1.7cm

制作 ● 今濑爱子

● 使用材料

抛光珠

A(0.3cm · 琥珀色)..... 36个

B(0.4cm · 浅黄色)..... 12个

切面水晶

A(5301 · 0.4cm · 印第安红) 5个

B(5301 · 0.4cm · 浅黄色) 3个

珍珠

A(5810 · 0.4cm · 深蓝色) 3个

B(5810 · 0.4cm · 紫红色) 3个

蜂蜡石(圆形 · 0.4cm) 5个

红水晶(圆形 · 0.4cm) 2个

小型串珠

A(茶色) 66个

B(黄色) 33个

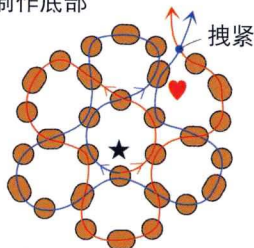
C(橙色) 9个

串珠用线(2号 · 透明)40cm × 1条、110cm × 1条

① 制作蛋糕部分

★开始制作(以40cm串珠用线为中心)

①制作底部

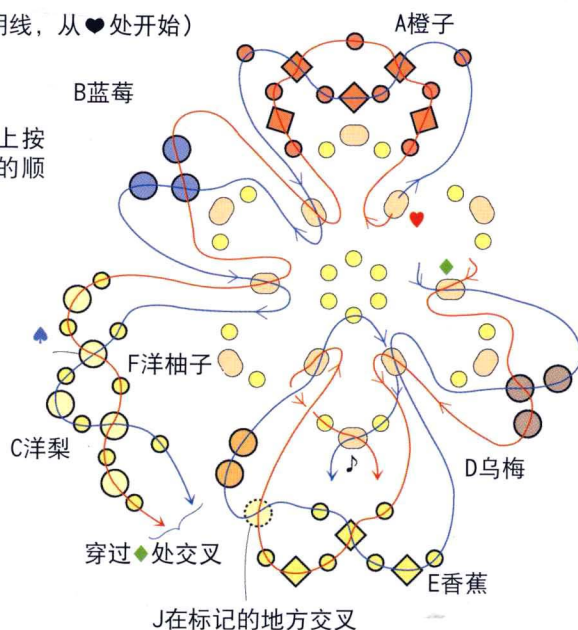


②参照步骤①的制作方法,以110cm串珠用线在♥位置用抛光珠B和小型串珠B交替做编织。

② 制作水果装饰

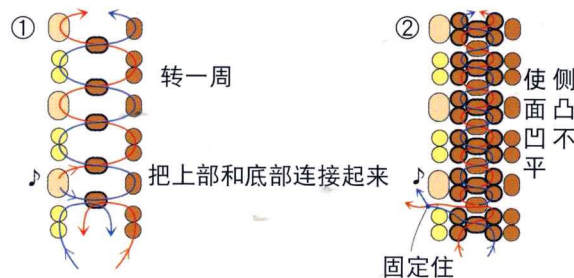
(继续用同一条串珠用线,从♥处开始)

在蛋糕部分的基础上按照A橙子到F洋柚子的顺序制作水果装饰。



③ 制作蛋糕侧面

(继续用同一条串珠用线从♪处开始)



抛光珠	切面水晶	
A 琥珀色 B 浅黄色	A 印第安红 B 浅黄色	蜂蜡石
小型串珠	珍珠	
A 茶色 B 黄色 C 橙色	A 深蓝色 B 紫红色	红水晶

— 粗线代表新加入的珠子



5. 法国杏仁小饼干

制作 ● 今濑爱子 制作方法 ▶▶ 第12页

制作出许多颜色的
可爱的小饼干



携带链部分使用浅颜色的抛光珠有序排列，为小饼干增加更多的流行元素。

6. 杯子蛋糕

由奶油或者巧克力覆盖在蛋糕上再加点装饰糖果就成了一款美味的蛋糕，在最上方用小玫瑰花做点缀，让蛋糕更加可爱。

制作 ● 今濂爱子 制作方法 ▶▶ 第14页



搭配上可爱的携带链，更能引人注目。



7. 奶油圆蛋糕

制作 ● 今濂爱子 制作方法 ▶▶ 16页

这是注重口味的奶油圆蛋糕。在可可色的蛋糕部分装饰几颗珍珠，会使蛋糕的香气更加浓郁。



蛋糕上面挂着携带链，摇摇晃晃的更可爱。



▶▶第10页作品

5. 法国杏仁小饼干

成品尺寸

直径约2.5cm × 高约2.5cm

制作 ● 今濑爱子

● 使用材料

【实物部分】

捷克珠

A(圆形 · 0.4cm · 粉色)..... 25个

B(圆形 · 0.3cm · 粉色)..... 48个

切面水晶

A(5000 · 0.4cm · 浅红色)..... 3个

B(5301 · 0.4cm · 红色)..... 3个

小型串珠

A(粉色)..... 156个

B(乳白色)..... 132个

大型串珠(乳白色)..... 12个

T形钉(2cm · 金色)..... 1条

串珠用线(2号 · 透明).....

120cm × 1条、100cm × 1条、80cm × 1条

【提手部分】

抛光珠

A(0.6cm · 粉色)..... 1个

B(0.6cm · 黄色)..... 1个

C(0.6cm · 绿色)..... 1个

D(0.4cm · 透明)..... 1个

E(0.4cm · 蓝色)..... 1个

9形钉(0.7 × 1.5cm · 金色)..... 5条

圆环(1.0 × 0.5cm · 金色)..... 2个

蟹夹(金色)..... 1个

携带链(金色)..... 1个

制作b(水蓝色)款时, 捷克珠A、B和小型串珠A用水蓝色的, 抛光珠B则改成玫瑰红的。

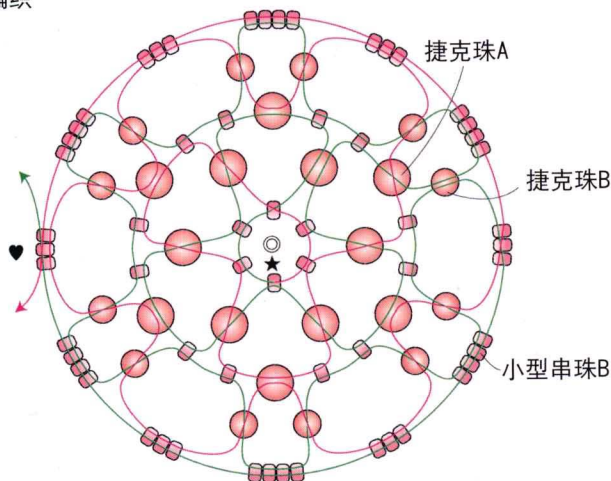
制作c(蓝色)款时, 捷克珠A、B使用浅蓝色, 小型串珠A使用微蓝色, 抛光珠B则使用浅玫瑰红色。

① 编织上面部分

★开始制作(以120cm串珠用线为中心)

◎T形钉的位置适当

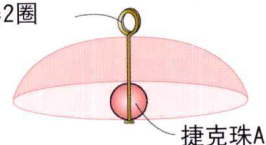
①按照下图编织



②将标记处的串珠用线拉紧, 形成碗形

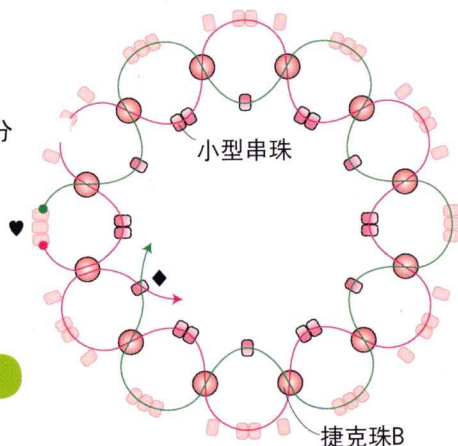
③把步骤②翻过来, 在珠子的中心位置插入T形钉, 并再在顶端缠2圈

T形钉卷2圈



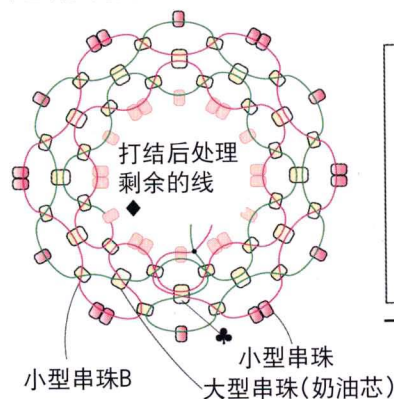
④再翻过来, 编织碗形的内侧部分

这个部分



② 编织奶油部分

(继续使用同一条串珠用线)

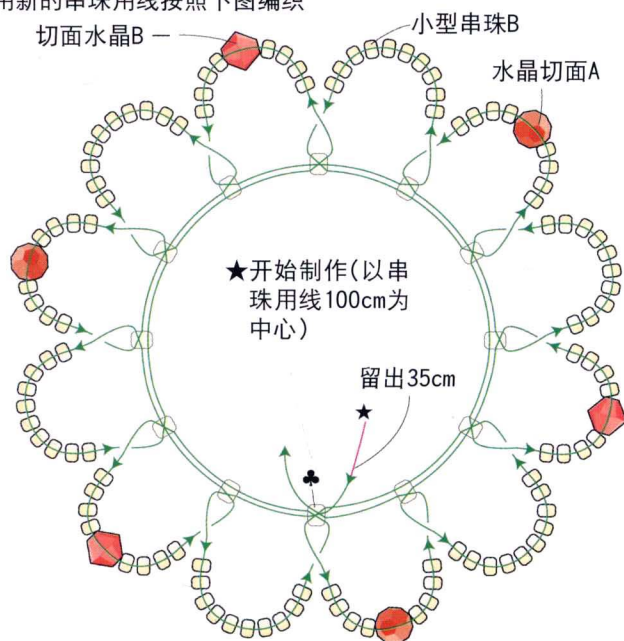


捷克珠		切面水晶	
A	B	A	B
抛光珠			
A	B	C	D
小型串珠 A	B	大型串珠	

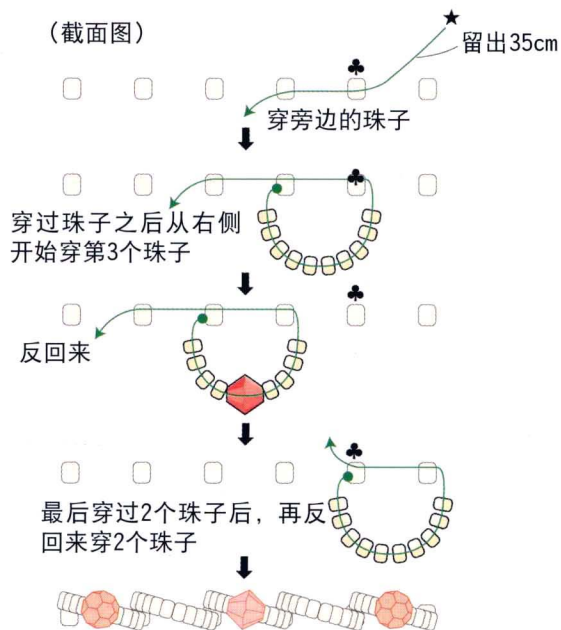
— 粗线代表新加入的珠子

③ 编织奶油

使用新的串珠用线按照下图编织

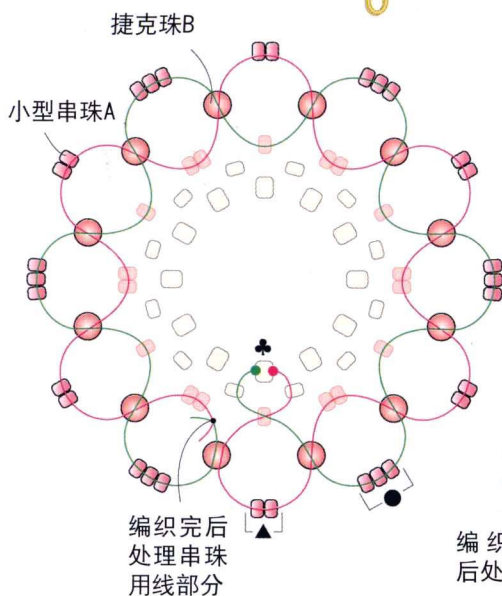


(截面图)



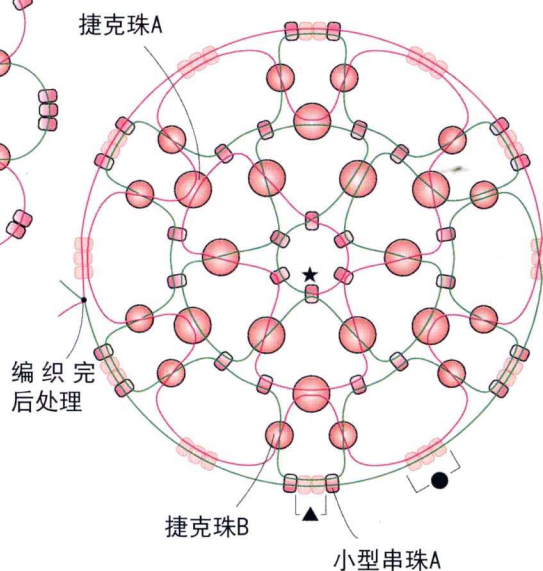
④ 编织下面部分

①使用同条串珠用线, 下面部分从内侧开始编织



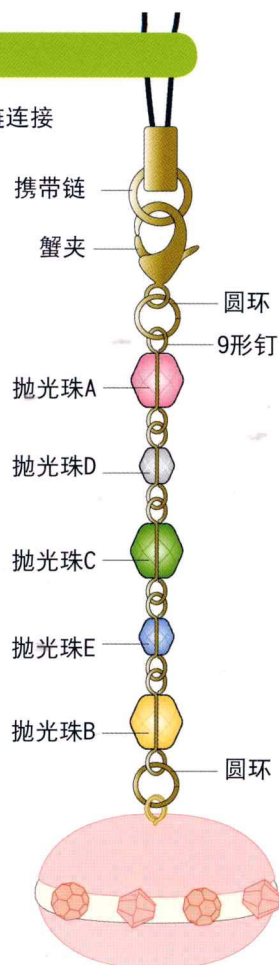
②使用新的串珠用线, 在步骤①的珠子上穿过后按照下图编织

★开始制作(以80cm串珠用线为中心)



⑤ 成品

9形钉和携带链连接





▶▶第11页作品

6. 杯子蛋糕

成品尺寸

直径约2.2cm × 高约2.8cm

制作 ● 今濑爱子

● 使用材料

【实物部分】

抛光珠

A(0.4cm · 琥珀色)..... 6个

B(0.3cm · 琥珀色)..... 12个

C(0.4cm · 浅黄色)..... 24个

大型串珠(乳白色)..... 12个

小型串珠

A(乳白色)..... 92个

B(茶色)..... 6个

C(浅黄色)..... 6个

D(粉色)..... 4个

E(金色)..... 36个

金属珠(圆形 · 0.3cm · 银色)..... 5个

铝制玫瑰(0.6cm · 粉色)..... 1个

亚克力珠(圆形 · 0.6cm · 透明)..... 1个

9形钉A(0.6 × 3cm · 金色)..... 1条

串珠用线(2号 · 透明)..... 130cm × 1条

【提手部分】

捷克珠

A(圆形 · 0.6cm · 粉色)..... 1个

B(圆形 · 0.6cm · 黄色)..... 1个

C(圆形 · 0.4cm · 橄榄绿)..... 1个

9形钉B(0.7 × 15cm · 金色)..... 3条

圆环(1.0 × 15cm · 金色)..... 4个

蟹夹(金色)..... 1个

携带链(金色)..... 1条

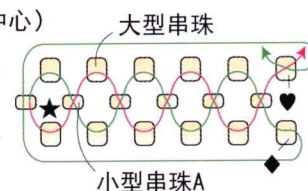
制作粉色的杯子蛋糕时,小型串珠A使用粉色的
制作绿色的杯子蛋糕时,小型串珠A使用抹茶色的

1 编织奶油部分

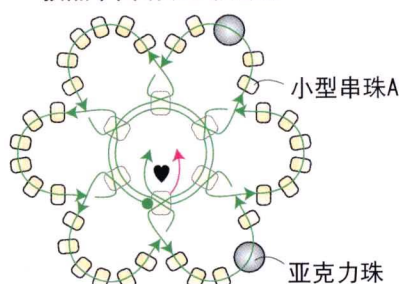
★开始制作(以130cm串珠用线为中心)

①奶油的底部按照右图 上段→
进行编织

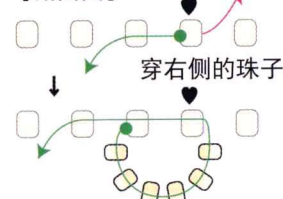
下段→



②继续使用同一条串珠用线
按照下图编织上段部分

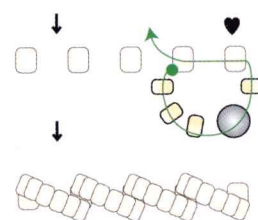
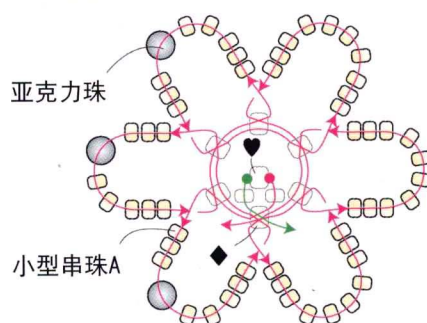


【截面图】



穿完右侧的2个珠子后再反
回来穿左侧的3个珠子

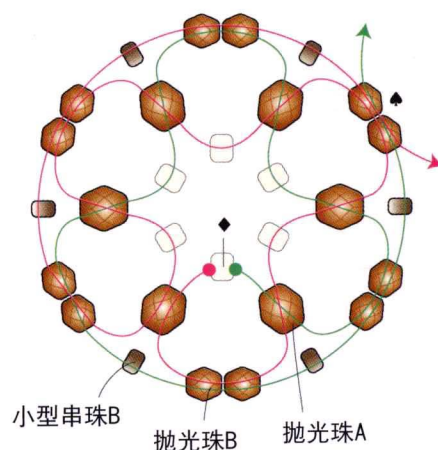
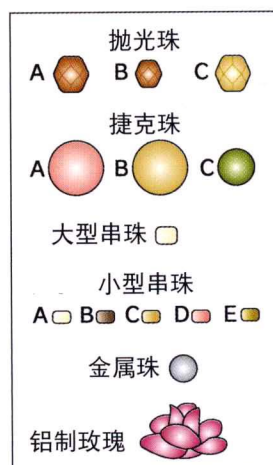
③继续使用同一条串珠用线按照下图
编织下段部分(与步骤②的编织方
法相同)



最后,穿完有色的2个
珠子,再反回来

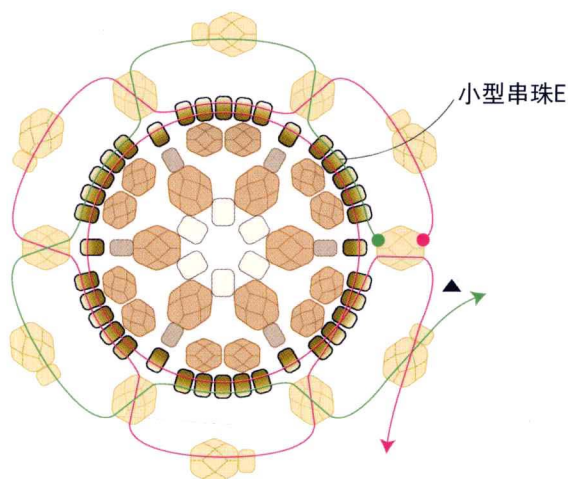
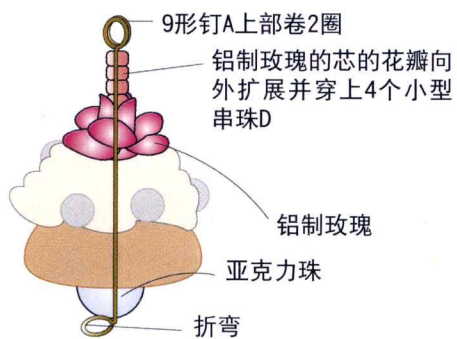
2 编织奶油上部

①继续使用同一条串珠用线,在奶油上部按照下图编织



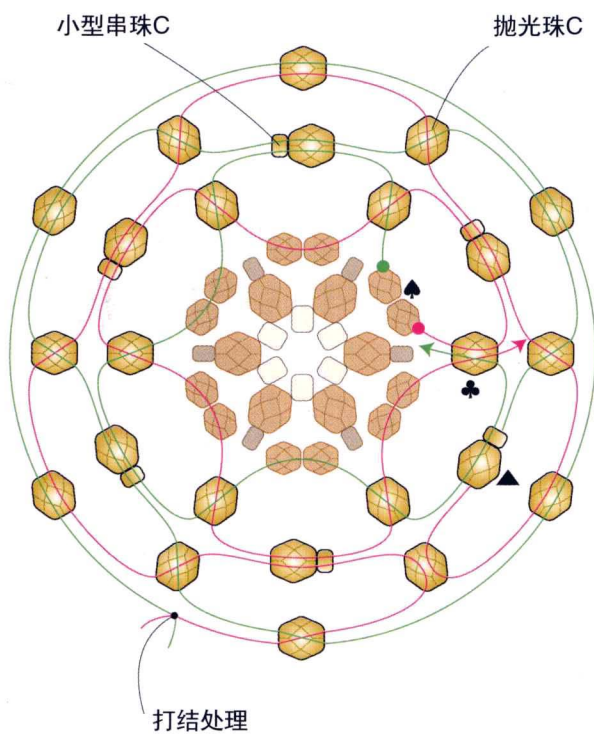
— 粗线代表新加入的珠子

②将9形钉按照下图穿珠子和装饰物，并将9形钉在上部卷2圈



③ 编织杯子

继续使用同一条串珠用线编织直到标记处为止(杯子的圆圈)(右图)



④ 成品

9形钉和装饰物连接





▶▶第11页作品

7. 奶油圆蛋糕

成品尺寸

直径约2.2cm × 高约1.4cm

制作 ● 今濑爱子

● 使用材料

切面水晶

- A(5301 · 0.3cm · 浅红色) 5个
- B(5301 · 0.3cm · 黄色) 5个
- C(5810 · 0.4cm · 白色) 3个
- D(5301 · 0.4cm · 浅红色) 1个
- E(5301 · 0.4cm · 黄色) 1个

珍珠

- A(5810 · 0.3cm · 白色) 10个
- B(5810 · 0.4cm · 白色) 5个

抛光珠

- A(0.4cm · 琥珀色) 27个
- B(0.5cm · 琥珀色) 10个

金属珠(圆形 · 0.2cm · 银色) 5个

竹节珠(2分竹 · 茶色) 10个

特小珠

- A(珍珠白) 10个
- B(褐色) 10个

小型串珠

- A(珍珠白) 10个
- B(茶色) 20个

串珠用线(2号 · 透明) 120cm × 1条

T形钉(1.5cm · 金色) 7条

圆环

- A(1.2 × 0.7cm · 金色) 1个
- B(1.0 × 0.5cm · 金色) 2个
- C(0.8 × 0.45cm · 金色) 2个

蟹夹(金色) 1个

球链(金色) 12cm × 1条

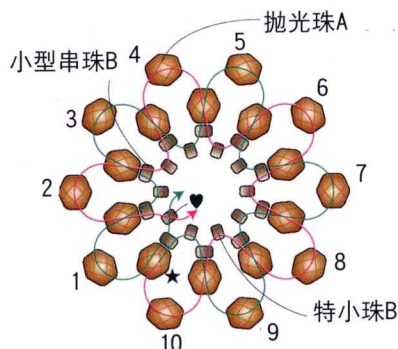
V环(金色) 2个

携带链(金色) 1个

1 编织底部

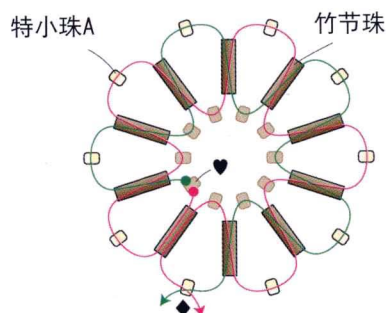
按照下图编织

★开始制作 (以120cm串珠用线为中心)



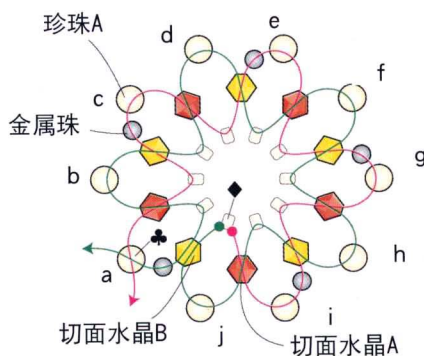
2 编织中心的空

继续使用同一条串珠用线, 按照下图编织底部中心的珠子



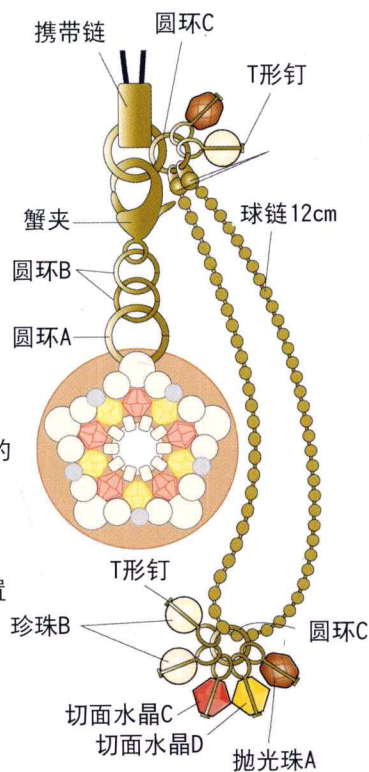
3 编织顶部

继续使用同一条串珠用线, 按照下图编织顶部中心的珠子



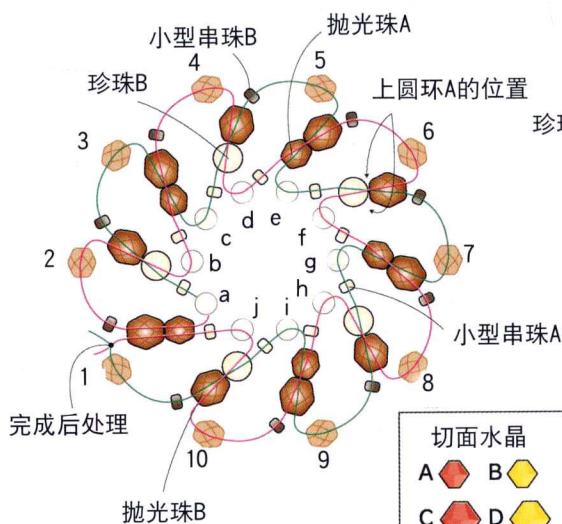
5 成品

将T形钉和装饰物编织在一起

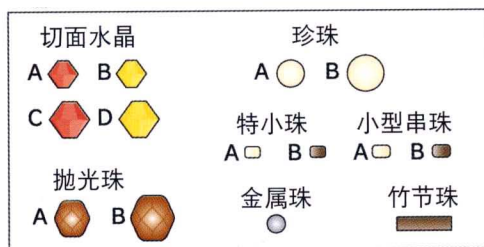


4 编制侧面

继续使用同一条串珠用线, 将底部和上部的珠子编织在一起, 按照下图的斜纹图样



完成后处理



— 粗线代表新加入的珠子