

“十一五”国家重点音像出版规划  
《一技之长闯天下》多媒体丛书



# 中式蛋糕

## 制作技艺

刘科元◎主编



配**10**张VCD 

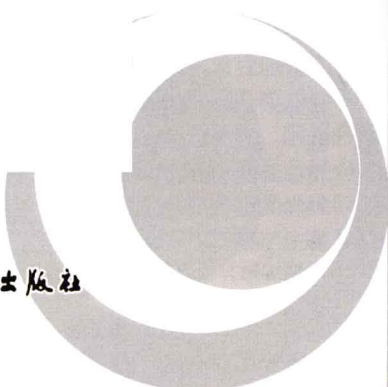
农村读物出版社

“十一五”国家重点音像出版规划  
《一技之长闯天下》多媒体丛书

# 中式蛋糕制作技艺

刘科元 主编

农村读物出版社



## 图书在版编目 (CIP) 数据

中式蛋糕制作技艺/刘科元主编. —北京: 农村读物出版社, 2009.9

(一技之长闯天下多媒体丛书)

ISBN 978-7-5048-5286-1

I. 中… II. 刘… III. 糕点—制作—中国 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第177224号

版式设计: 王志东

---

责任编辑 王华勇 让宝奎 卢静

出版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路2号 100125)

发行 新华书店北京发行所

印刷 中国农业出版社印刷厂

开本 787mm × 1092mm 1/32

印张 1.5

字数 16千字

版次 2010年1月第1版

印刷 1~5000册

定价 98.00元

---

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



刘科元，国家西式面点高级技师、中式蛋糕大师；《中国烘焙》、《中华烘焙》、《烘焙商务》、《中国食品添加剂市场》等杂志特约撰稿人（发表多篇文章和技术配方）；中国《烘焙商务》杂志专家顾问；中华全国工商业联合会烘焙公会教育委员会会员。



刘科元老师从事烘焙行业十多年，有非常丰富的从业经验和技術积累，创办的深圳市刘科元艺术蛋糕研究发展中心，为社会培养了大批的艺术蛋糕方面的人才。2007年被罗海琼和郭晓东主演的22集电视连续剧《不能没有她》剧组特聘制作十层婚礼蛋糕；被青少年教育片《虚实之间》剧组特聘制作直径2.4米的大型蛋糕。参加制作“深圳星河雅居”2001年元旦“千磅蛋糕庆封顶”活动的一千磅生日蛋糕和2000年中秋深圳市政府中心公园赏月活动的1吨重单个大月饼，为知名企业“万科集团”制作公司十七周年司庆百磅蛋糕等。除此之外，还出版过著作《中国艺术蛋糕新创意》，蛋糕培训多媒体教材《蛋糕裱花创意》和《仿真12生肖》、《陶艺蛋糕1》、《仿真花卉》、《卡通12生肖》等。

参编：刘育导 邱远红 刘云芳

## 音像制品编制人员名单

制片人：王华勇  
监制：陈江凡  
责任编辑：王华勇 让宝奎 卢静  
科学顾问：刘科元  
摄像：刘科元  
后期编辑：王志东 王怡  
主讲：刘科元  
审片：杜建国 栗永刚 李夷  
工作人员：张林芳 莽智 秦宁 朱华威 赵丽超



2008年的经济危机让我们看到了就业的压力，从各大人才市场和校园招聘会上就可以窥见一斑。真的是就业的严寒来到了吗？可是与大学生就业难形成鲜明对比的，是有一技之长的职校生和技术生很受欢迎。俗话说“怀里揣金，不如手艺在身”。掌握一门技能，不仅能解决基本的生存需要，也能令你在激烈的就业竞争中占有一席之地。随着就业形式的严峻，尤其是在经济危机影响下，民工失业率的增长，技能的重要性就更凸显出来。

非常感谢中国农业出版社给予我机会，将我多年潜心研究的技术与同行和对裱花有兴趣的人们交流，希望通过大家的共同努力，把中式蛋糕的制作技术更加的完善。

艺术蛋糕裱花装饰可以说是进口的东西，早在100多年前外国人开设的西点面包房中就已有裱花蛋糕出售，20世纪80年代裱花蛋糕开始进入中国并在中国各地流行，时至今日，亲朋好友聚会、喜庆节日、生日、婚礼、祝寿等送个艺术蛋糕是必不可少的事情。艺术蛋糕从国外引进中国后，中国的蛋糕师们付出了很多的心血和劳动进行创新。中华民族从来都以自己的勤劳和智慧，延续着我们整个民族强大的生命力和创造力，今天，中国蛋糕师们也能将艺术蛋糕非常骄傲地命名为中式蛋糕，因为今天的中式蛋糕与引进之前，在制作技艺方面已经有了很大的突破，这也不得不让国外的裱花师们赞叹不已，目前想向我们学习中式蛋糕的外国学生也是络绎不绝。

学习一门精湛的技术来谋生是很多人的愿望，谁都想成为有才能的工作者，谁都想在事业上有所

成就，作为中式蛋糕制作技艺的传授者，我一直在为这样的目标而努力。今天我将多年潜心研制的蛋糕技术编制成册，从目前行业市场需要的角度出发，从基础到成品制作，从蛋糕工具、材料介绍到巧克力装饰造型、生肖蛋糕、花卉蛋糕、欧式蛋糕、节庆蛋糕、慕斯蛋糕的制作，不管是初学者还是大师们都可以从这本书中得到技术上的提高。以简单的方法讲述，以多种分类和多种构图方式进行介绍，希望不管是初学者还是从业者，都可以从本书中得到技术上的提高和感悟。

现在蛋糕店越来越多的要求技术方面的支持，但是一味盲从跟风学习市面上流行的一些产品和技术，而不去分析市场，选择具有发展前景的产品和技术，这样会造成中式蛋糕技艺的停滞不前。为此，我希望更多的烘焙业者和有志于此的人能够积极投身中式蛋糕的研究与发展中来。

不管你是即将毕业的学生或者返乡的外出打工者，或者是徘徊在自己出路上的年轻人，请认准自己的行动方向，选择一门好的技术，学习扎实了，才不会在经济危机下面临失业的危险。未来职场的竞争，将是实力的竞争，从现在开始注重提升自己的职业能力吧，多学习一门手艺，就多给自己创造一个机会。最后，希望大家在经济寒流中，凭借自己的一技之长，闯出属于自己的一片蓝天。

2009年4月





|                    |          |
|--------------------|----------|
| 序言.....            | 1        |
| 一、关于艺术蛋糕.....      | 1        |
| 二、蛋糕材料介绍.....      | 4        |
| 三、蛋糕裱花工具介绍.....    | 6        |
| 四、巧克力装饰配件制作方法..... | 10       |
| 五、欧式、陶艺蛋糕.....     | 15       |
| 1. 少女春梦            | 18. 追梦舞曲 |
| 2. 蝴蝶纷飞            | 19. 夏娃之想 |
| 3. 梦幻之夜            | 20. 祈祷幸福 |
| 4. 缤纷之恋            | 21. 春季恋曲 |
| 5. 维多利亚            | 22. 红杏出墙 |
| 6. 真情流露            | 23. 浪漫温情 |
| 7. 纯洁恋情            | 24. 黄金季节 |
| 8. 甜蜜爱巢            | 25. 登峰造极 |
| 9. 神秘古堡            | 26. 自由恋人 |
| 10. 暗恋季节           | 27. 环游圣地 |
| 11. 攀高收获           | 28. 狂欢少女 |
| 12. 卓越风姿           | 29. 顶天立地 |
| 13. 超级建筑           | 30. 意法情怀 |
| 14. 渴望人生           | 31. 快乐恋曲 |
| 15. 激情澎湃           | 32. 最佳派对 |
| 16. 醉约黄昏           | 33. 巴黎初夏 |
| 17. 巴黎恋人           | 34. 玉洁之梦 |
| 35. 蓝色梦幻           |          |
| 36. 黄金海岸           |          |
| 37. 完美人生           |          |
| 38. 异国风情           |          |
| 39. 欧美浓情           |          |
| 40. 神秘恋人           |          |
| 41. 魅力四射           |          |
| 42. 夏威夷风情          |          |
| 43. 穿越时空           |          |
| 44. 生命轮回           |          |
| 45. 豪情奔放           |          |
| 46. 爱的表白           |          |
| 47. 皇室贵族           |          |
| 48. 空中花园           |          |
| 49. 超越梦想           |          |
| 50. 圆梦自然           |          |
| 51. 喜庆光环           |          |
| 六、人物、动物、生肖蛋糕.....  | 22       |
| 1. 寻觅              | 5. 野外休闲  |
| 2. 金鸡报晓            | 6. 体育精神  |
| 3. 大展宏图            | 7. 五口之家  |
| 4. 友情守望            | 8. 李白吟诗  |
|                    | 9. 玉兔    |
|                    | 10. 忠诚卫士 |
|                    | 11. 虎啸雄威 |
|                    | 12. 花果山  |

- |          |           |          |
|----------|-----------|----------|
| 13. 亲密接触 | 20. 绿野仙踪  | 27. 虾戏   |
| 14. 马戏团  | 21. 一马当先  | 28. 梅花傲雪 |
| 15. 年年有余 | 22. 报晓    | 29. 六一快乐 |
| 16. 晨读   | 23. 泳牛    | 30. 快乐乐队 |
| 17. 荷池嬉戏 | 24. 求爱    | 31. 八骏图  |
| 18. 神龙   | 25. 圣诞派礼  |          |
| 19. 丰盛喜宴 | 26. 小松鼠撒戏 |          |

## 七、花卉蛋糕.....26

- |          |          |          |
|----------|----------|----------|
| 1. 神秘夜曲  | 11. 情之物语 | 21. 法国玫瑰 |
| 2. 浪漫情怀  | 12. 圣洁之爱 | 22. 冰清玉洁 |
| 3. 骄阳似火  | 13. 巴黎恋人 | 23. 心灵之约 |
| 4. 典雅花园  | 14. 百年好合 | 24. 田野气息 |
| 5. 花的国度  | 15. 永远守候 | 25. 情到深处 |
| 6. 前程似火  | 16. 甘甜人生 | 26. 月亮之约 |
| 7. 繁花绽放  | 17. 热情奔放 | 27. 浓浓母爱 |
| 8. 浓情蜜意  | 18. 青春流逝 | 28. 展望未来 |
| 9. 收获季节  | 19. 如火热情 | 29. 守望爱情 |
| 10. 光芒闪烁 | 20. 奢华几何 | 30. 清新花丛 |

## 八、节日蛋糕.....29

- |         |          |          |
|---------|----------|----------|
| 1. 妈妈的爱 | 5. 李白咏月  | 9. 母亲节快乐 |
| 2. 浓浓父爱 | 6. 教师节快乐 | 10. 福寿无疆 |
| 3. 天长地久 | 7. 新春快乐  |          |
| 4. 祝福父亲 | 8. 父亲节快乐 |          |

## 九、如何开一家赚钱的蛋糕店.....31

- |              |               |
|--------------|---------------|
| (一) 蛋糕店的筹建   | (六) 品质管理      |
| (二) 蛋糕店的生产管理 | (七) 产品价格      |
| (三) 蛋糕店的成本控制 | (八) 售后服务及抱怨处理 |
| (四) 蛋糕店的人事管理 | (九) 门市店员培训规范  |
| (五) 仓储管理     |               |

## 十、后记.....40



纵观中国烘焙业20多年的发展，最令人欣慰的是生日蛋糕在中国的发展，20世纪80年代从国外引进了简单的生日蛋糕制作技术后，中国的蛋糕师们用中国人的智慧和勤劳把生日蛋糕提升到艺术层次。

艺术蛋糕又叫裱花蛋糕，是指在蛋糕表面进行裱花装饰，是糕点制作技术和绘画、造型艺术相结合的复合物体。它具有浓郁的芳香、美丽的外表、丰富的营养，也最能体现糕点的独特风味，是当今国内烘焙产品中最畅销的食品之一，生日喜庆或逢年过节，它成了传递人们感情的信物，从繁华的大都市到各边远城镇到处都能见到它的身影。

20世纪80年代裱花蛋糕传入我国，随着我国改革开放力度的加强，国内外西点技术交流频繁，国内的裱花蛋糕，无论品种还是表现手法上都有很大的突破。如今裱花蛋糕花色品种已逾千种，但无论哪一种，都是由糕坯和表面装饰料两部分组成的。蛋糕坯有清蛋糕、油蛋糕（包括水果蛋糕）、戚风蛋糕之分。

按照蛋糕坯和装饰料的不同，我们可把它们归纳为10类。即蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕、鲜奶油裱花蛋糕、植脂奶油裱花蛋糕、巧克力裱花蛋糕、糖面裱花蛋糕、杏仁糖面蛋糕、白帽裱花蛋糕、胶冻裱花蛋糕。各类裱花蛋糕的口感、表面图案都有明显的特点。

### （一）蛋白裱花蛋糕

是以清蛋糕为坯，表面涂抹裱饰蛋白浆的艺术蛋糕，具有糕坯松软、裱浆细腻、甜酸爽口的特点，花纹图案粗犷饱满，有动、植物造型等多种款式。

蛋白裱花蛋糕20世纪80年代曾风靡全国，后因不少生产企业选材不严、乱用替代品，偷工减料，导致质



量大幅下降，甚至声名狼藉，在上海、广州等大城市逐渐销声匿迹。

## （二）奶油裱花蛋糕

是以清蛋糕为坯，表面涂抹裱饰奶油浆的艺术蛋糕，具有糕坯松软、裱浆细腻、有奶油香味的特点。图案精美细腻，脂肪含量较高，适合冬天食用，可增加人体热量从而御寒。由于奶油裱浆脂肪含量高，所以糕坯中不宜添加油脂，以清甜为宜。奶油裱花蛋糕艺术造型较多，约有二三百种，除了常见的平面图案外，还有树根、树桩、菠萝、船形等多种造型。奶油裱浆有4种规格，风味各有千秋。奶油裱浆中调入可可粉，制成可可奶油裱花蛋糕、双色奶油裱花蛋糕等。近年来，有些厂家为降低成本追求暴利，制作奶油浆时，以部分人造奶油替代奶油，剔除鸡蛋，仅用糖水冲浆，造成质量下降，严重影响口感。

## （三）人造奶油裱花蛋糕

是以海绵蛋糕为坯，表面涂抹裱饰人造奶油裱浆的艺术蛋糕，其糕坯松软，裱浆细腻，但无奶油香味，适合小城镇农村销售，大城市的这种蛋糕市场不大了。

## （四）鲜奶油裱花蛋糕

是以戚风蛋糕或含有少量食油的清蛋糕为坯，表面涂抹鲜奶油裱浆的艺术蛋糕，具有糕坯绵软、裱浆细腻、奶味浓郁

的特点，口感极佳。图案简洁，粗犷豪放，常以水果点缀。鲜奶油中含有乳脂、多种维生素，营养价值高，常温下极易腐败变质，适合冬季生产。其他季节生产需有空调、冷藏设备。一般当天生产，当天销售、食用，不宜储存。

## （五）植脂奶油裱花蛋糕

是以戚风蛋糕或含有少量食油的清蛋糕为坯，表面涂抹植脂奶油裱浆的艺术蛋糕。现在



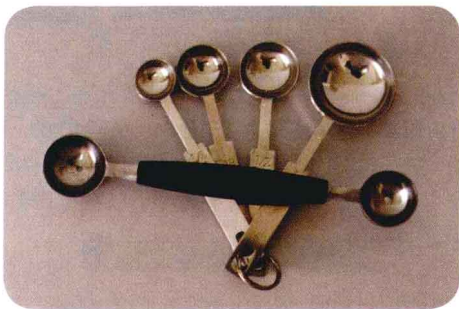
国内不少企业以其形态酷似鲜奶油，而称其为鲜奶蛋糕。它的特点是糕坯绵软、裱浆细腻、入口有糊口的感觉；图案花纹精细。裱浆制作非常便捷，只需将液态原料置搅拌锅中搅打即可起发，免去制作奶油蛋糕要烧糖水、冲浆之苦，故目前风靡全国。此类蛋糕食用时配清咖啡或红茶更有风味。

#### （六）巧克力裱花蛋糕

是以可可蛋糕为坯，表面涂抹装饰巧克力的蛋糕，它可分为巧克力软膏蛋糕、巧克力脆皮蛋糕和巧克力碎屑蛋糕三类。巧克力软膏蛋糕以可可戚风蛋糕为坯，表面淋巧克力软膏，再裱饰花纹。口感糕坯绵软，巧克力涂层软而细腻，宜在4℃左右贮藏。巧克力脆皮蛋糕，以可可海绵蛋糕为坯，可可奶油浆夹馅，表面淋上融化过的硬巧克力，冷却后硬化成为脆皮蛋糕，口感糕坯松软，巧克力涂层脆而入口即化，保质期较巧克力软膏蛋糕为长。巧克力碎屑蛋糕是以可可清蛋糕为坯，夹以可可奶油浆料，表面涂淋奶油巧克力浆，简单裱花，并饰以巧克力碎屑，或者巧克力加可可粉制成的酥豆。图案简洁大方，糕坯松软，奶油巧克力味特浓。

#### （七）糖面裱花蛋糕

是以水果蛋糕或杏仁糖衣蛋糕为坯，表面涂抹装饰白白糖的蛋糕。产品较松软，甜而不腻，图案精细，糕坯与饰面料的比率为2:1。产品保质期较长，冬季可存放45天。



## Chapter 2 蛋糕材料介绍



## 1. 鲜奶油

常见的鲜奶油有动物脂奶油、乳脂奶油、植物奶油。在中国最常用的是植物脂奶油，它不含胆固醇，奶香味浓，可制作出动物、人物、花草等。

## 2. 裱花米托

裱花米托是用糯米材料制作，分大、中、小三种。

### 3. 色香油



是一种食品添加剂。其作用可以调色、香、味。

### 4. 色素



是蛋糕上色材料。可以在奶油里调颜色，也可以在喷枪上使用。其色彩有很多种。

### 5. 彩喷粉



彩喷粉用于各种蛋糕着色的装饰，也可以用于巧克力着色装饰。

### 6. 巧克力酱



主要用于各种西点、甜品、冰淇淋蛋糕等的外表装饰，也可以用在蛋糕表面。其颜色有很多种。

### 7. 巧克力膏



主要是用于鲜奶油人物、动植物、花卉等的外表描绘轮廓。

### 8. 巧克力块



目前市面上流行的巧克力有两种，一种是调温巧克力，一种是代可可脂巧克力块，烘焙上大部分使用代可可脂巧克力块。

### 9. 巧克力粉



主要是用于装饰蛋糕表面。

### 10. 果膏



主要用于蛋糕、冰淇淋表面装饰。其口味有草莓、柠檬、香橙味等。

### 11. 果酱



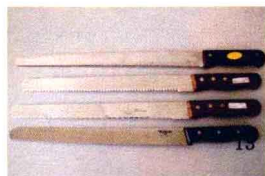
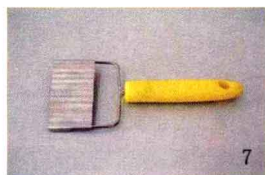
主要用来制作巧克力、冰淇淋、水果蛋糕等的夹心和装饰。

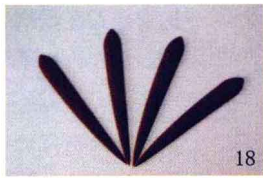
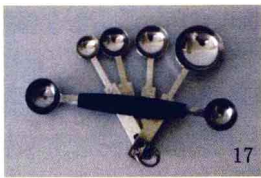
### 12. 金珠糖



主要用于装饰蛋糕表面，色度光彩耀人。

# Chapter 3 蛋糕裱花工具介绍





### 1. 抹刀

可以用来盛装奶油，也可以用来抹蛋糕坯，其规格大小不一。

### 2. 转盘

常用的种类有两种，一种是铸铁转盘；另一种是玻璃转盘。此款转盘为玻璃转盘。

### 3. 裱花袋

主要是与花嘴结合使用，可以盛装奶油，也可以盛装果膏。裱花袋有两种材料制成。目前大部分饼屋使用的是塑料袋。其优点是成本低，比较卫生；缺点是寿命短，一次性使用。

### 4. 食品专用火枪

火枪是为各种造型工具加热的工具，如多功能小铲、汤勺、吸囊等，可进行烫面和脱模，也可以用来修饰奶油的气泡。

### 5. 食品裱刀

此款裱刀在蛋糕装饰中使用，其刀形规格有很多种，在裱花过程中可以裱画山水、人物、动物、植物等，表现力非常丰富。

## 6. 蛋糕专用毛笔



此款毛笔有几种形状和规格。用于奶油造型，可以在蛋糕表面上进行绘画，也可以绘画出各种不同视觉的平面效果。

## 7. 造型铲



此造型铲主要用于制作巧克力配件装饰。能铲出很多种卷类的配件。

## 8. 多功能造型铲



是用来修饰蛋糕表面、侧面造型，也可以制作巧克力树叶及各种巧克力配件。不同的形状能修饰出不一样的视觉美，是大师们青睐的神奇工具。

## 9. 蛋糕造型吸囊



此造型吸囊主要用于陶艺蛋糕造型，其使用方法是先加热，后使用。

## 10. 吹瓶



主要是用于陶艺蛋糕吹面修饰边缘。

## 11. 迷你喷枪



主要用于对奶油食品造型进行色彩处理。其使用方法是將食用色素点入色料斗，色彩的浓度可以加水调节，通过气压将色浆喷出达到色彩处理效果。

## 12. 不锈钢万能刮片



主要用于蛋糕刮面，在陶艺蛋糕制作上运用广泛。

## 13. 锯齿刀



锯齿刀的种类规格有很多种，大体分为粗锯齿刀和细锯齿刀。用来切割蛋糕胚，可用来制作奶油面装饰纹路等。

## 14. 水果雕刀



主要用于水果雕刻造型，不同形状的雕刀可以雕刻出不同形状的水

果造型，是水果雕刻的必备工具。

### 15. 铲刀



铲刀分为平口铲刀和斜口铲刀。主要用于制作巧克力造型，如花瓣、花、棒等。

### 16. 装饰牌



其形状有很多种。主要用于蛋糕制作完成后装饰蛋糕表面。从而达到美化视觉的效果。

### 17. 量勺/瓜挖



主要用于挖水果和在做蛋糕时修整造型用。

### 18. 巧克力造型棒



可以制作出多种巧克力造型。在陶艺蛋糕制作上可以美化蛋糕表面和侧面。

### 19. 裱花棒



两头呈锥状，是配合裱花米托挤出花卉的工具。

### 20. 鲜奶油搅拌机



有不同规格大小的种类，搅拌机的使用可以调节中、高、低速度。不同的速度和时间可以打发出不同的鲜奶油。

### 21. 裱花嘴



裱花嘴的分类有很多种，从头数来分有8头、12头、24头、48头等。从用途来分有常规、陶艺、特殊三种。鲜奶油通过花嘴可挤出不同造型的花、花边、动物等。

### 22. 剪刀



就是普通常用的剪刀。主要是用来将做好的花朵剪放在蛋糕表面。

### 23. 网筛



主要是用于过滤可可粉、防潮粉，用于蛋糕表面装饰。

### 24. 造型吸



造型吸的种类有心形、圆形、牙形。主要用于吸出巧克力的各种造型配件。