



RENWU DONGWU DANGAO
ZHIZUO JIQIAO

刘科元 编著

人物动物蛋糕 制作技巧



化学工业出版社



RENWU DONGWU DANGAO
ZHIZUO JIQIAO

人物动物蛋糕 制作技巧

刘科元 编著



化学工业出版社

· 北京 ·

人物、动物是蛋糕裱花中常见的表现造型。本书介绍了76款形态各异、赏心悦目的人物、动物裱花蛋糕的制作方法，每款都附有8步详细的分解步骤，使您轻松愉快地学会人物、动物蛋糕的制作。

图书在版编目 (CIP) 数据

人物动物蛋糕制作技巧/刘科元 编著. —— 北京:
化学工业出版社, 2010.12

(利来烘焙坊)

ISBN 978-7-122-08008-0

I. 人… II. 刘… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第048605号

利来烘焙坊

人物动物蛋糕制作技巧

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 洪雅姝

装帧设计: 尹琳琳

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张 5 字数 100千字
2011年2月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)
售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 30.00元

版权所有 违者必究

前言



随着深圳市刘科元艺术蛋糕培训学校昆明分校的筹备到开学，我们又走上了一个新的高度，所以也影响了这本书的交稿时间。我从事蛋糕烘焙行业十多年，最快乐的事就是能把新作品展现给大家。裱花蛋糕是美食和艺术的载体，既是实用的美食消费品，也是食品艺术。人们应该用一种赋予情感的审美观点来看待裱花蛋糕设计，才能感受到裱花师的设计目的。赋予情感的设计就是裱花蛋糕设计的生命力。

我们的教研团队经过多年的打造，拥有足够强大的技术队伍。作为中国工商业联合会烘焙公会常务理事单位、全国烘焙业教育培训专业委员会委员的我们在日后的烘焙行业工作中不仅继续扮演好引领烘焙业潮流的角色，同样会以审时度势的眼光不断地开发出更多的潮流时尚产品，并推广到整个行业，也会不断地通过书籍出版贡献给大家。

传承历史，把握现在，开启未来是我们刘科元艺术蛋糕教研团队一直要努力去做的工作，我们将携起大家的手共同走向灿烂的明天。

如有技术上的问题可以登陆<http://www.lkyysdg.com> 或与作者联络：13713873547。

作者

2010年3月

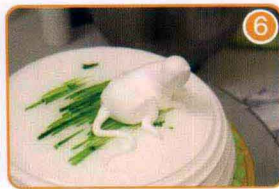
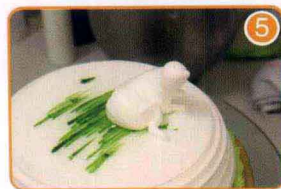
CONTENTS

目 录

仿真生肖鼠..... 1	卡通生肖虎..... 27	天鹅湖..... 53
仿真生肖牛..... 2	卡通生肖兔..... 28	叮当..... 54
仿真生肖虎..... 3	卡通生肖龙..... 29	老夫子..... 55
仿真生肖兔..... 4	卡通生肖蛇..... 30	浪漫小馒头..... 56
仿真生肖龙..... 5	卡通生肖马..... 31	小雪人..... 57
仿真生肖蛇..... 6	卡通生肖羊..... 32	青蛙王子..... 58
仿真生肖马..... 7	卡通生肖猴..... 33	卡通小金鱼..... 59
仿真生肖羊..... 8	卡通生肖鸡..... 34	千年龟..... 60
仿真生肖猴..... 9	卡通生肖狗..... 35	小熊猫..... 61
仿真生肖鸡..... 10	卡通生肖猪..... 36	卡通小笨象..... 62
仿真生肖狗..... 11	卡通生肖鼠..... 37	小蜜蜂..... 63
仿真生肖猪..... 12	卡通生肖牛..... 38	小QQ..... 64
仿真生肖鼠..... 13	卡通生肖虎..... 39	北极熊..... 65
仿真生肖牛..... 14	卡通生肖兔..... 40	小狸猫..... 66
仿真生肖虎..... 15	卡通生肖龙..... 41	卡通小熊..... 67
仿真生肖兔..... 16	卡通生肖蛇..... 42	可爱小孩..... 68
仿真生肖龙..... 17	卡通生肖马..... 43	快乐星期天..... 69
仿真生肖蛇..... 18	卡通生肖羊..... 44	小松鼠..... 70
仿真生肖马..... 19	卡通生肖猴..... 45	圣诞小熊..... 71
仿真生肖羊..... 20	卡通生肖鸡..... 46	圣诞老人..... 72
仿真生肖猴..... 21	卡通生肖狗..... 47	雄鹰展翅..... 73
仿真生肖鸡..... 22	卡通生肖猪..... 48	比卡丘..... 74
仿真生肖狗..... 23	寿星公..... 49	美丽凤凰..... 75
仿真生肖猪..... 24	寿星婆..... 50	鸳鸯情侣..... 76
卡通生肖鼠..... 25	圣诞快乐..... 51	
卡通生肖牛..... 26	松鹤延年..... 52	

01

仿真生肖鼠



1. 首先用欧式刮片刮出一个带纹路的圆环，再用毛笔蘸食品色素画出装饰图画，在底部挤上花边。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出老鼠的身体部分。
3. 在身体后部挤出老鼠的后腿。
4. 在身体前端下面挤出老鼠的前腿。
5. 在老鼠前腿的上端挤出老鼠的头部，老鼠的头部呈水滴状。
6. 在身体后部挤出老鼠的尾巴。
7. 用鲜奶油细裱修饰老鼠头部的动态，用火枪稍加修饰。
8. 用巧克力软膏修饰老鼠头部的耳朵、眼睛、嘴巴，再喷上颜色，老鼠的制作完成。

02

仿真生肖牛



1. 首先用欧式刮片在蛋糕中间和边缘各刮出一条凹槽，并在蛋糕中间和边缘凹槽挤上绿色果膏，刮均匀。蛋糕底部边缘用花边装饰。
2. 在蛋糕表面挤出牛的身体部位。
3. 在牛的身体部位挤出牛的后腿。
4. 在牛身体后部挤出牛的尾巴。
5. 在牛身体的前部挤出牛的前腿。
6. 在牛身体的前部挤出牛的头部。
7. 用鲜奶油细裱修饰牛头部的动态，用火枪稍加修饰。
8. 用鲜奶油挤出牛角，用巧克力软膏修饰牛头部的耳朵、眼睛、嘴巴，再喷上颜色，牛的制作完成。

03

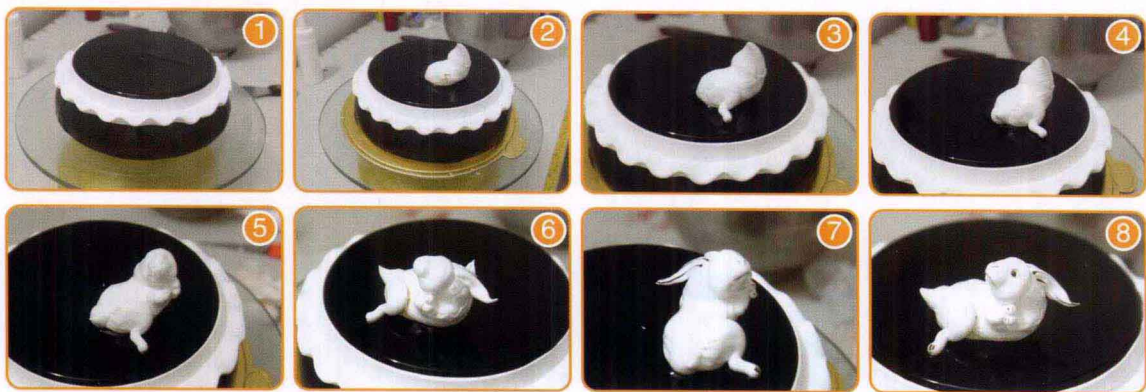
仿真生肖虎



1. 首先用欧式刮片刮出一个圆坯，再用毛笔蘸食品色素画出装饰图画。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出老虎的身体部分。
3. 在身体后部挤出老虎的腿。
4. 在身体前端下面挤出老虎的头部。
5. 用鲜奶油细裱修饰出老虎的嘴巴。
6. 用鲜奶油细裱修饰出老虎的背部，显示出骨感效果。
7. 用火枪稍加修饰，用巧克力软膏修饰出老虎的眼睛、耳朵、嘴巴。
8. 用巧克力软膏修饰老虎的背部，再喷上颜色，老虎的制作完成。

04

仿真生肖兔



1. 首先用欧式刮片在蛋糕侧面刮出一道边并用吹瓶吹出波浪形，用食品专用果膏挤入蛋糕表面和底部并刮均匀。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出兔的身体部分。
3. 在身体后部挤出兔的后腿。
4. 在身体后部挤出兔的尾巴。
5. 在兔身体前部挤出兔的前腿。
6. 在兔的头部挤出兔的耳朵。
7. 用鲜奶油细裱修饰兔头部的形态，用巧克力软膏修饰兔的耳朵。
8. 用巧克力软膏修饰兔头部的眼睛、鼻子、脚爪，兔的制作完成。

05

仿真生肖龙



1. 首先用欧式刮片刮出一个蛋糕坯，用裱花嘴小号圆花嘴挤出龙的头部和牙齿。
2. 用鲜奶油细裱修饰龙的胡须动态，并挤出龙的舌。
3. 用裱花嘴挤出龙的身体部分。
4. 用鲜奶油细裱修饰龙的眼睛，并修饰龙的眉毛，体现出凶猛的动态。
5. 用鲜奶油挤出龙的龙角。
6. 用巧克力软膏修饰龙的龙脚。
7. 用鲜奶油细裱修饰龙身体上的鳞角和龙尾。
8. 用鲜奶油细裱修饰腮部和鼻子下的龙须，龙的制作完成。

06

仿真生肖蛇



1. 首先用欧式刮片刮出一个圆坯，在蛋糕表面挤出树藤形状。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出蛇的身体部分。
3. 用鲜奶油细裱修饰蛇头部的动态。
4. 用火枪稍加修饰，显示出蛇的身的光滑度。
5. 用鲜奶油细裱修饰蛇的舌头。
6. 用巧克力软膏修饰蛇的眼眶、嘴巴。
7. 用巧克力软膏修饰挤出蛇的眼睛动态。
8. 用巧克力软膏修饰蛇身，挤出一些规则的花纹，蛇的制作完成。

07

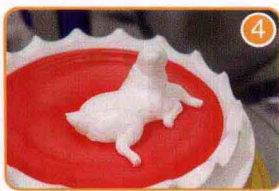
仿真生肖马



1. 首先用已抹好的蛋糕坯上挤上果膏并刮均匀，再用裱花嘴小号圆花嘴挤出马的身体部分。
2. 在马身体后部挤出马的两条后腿。
3. 在马身体前部挤出马的两条前腿。
4. 在马身体前部挤出马的动态头部。
5. 用鲜奶油细裱修饰马鼻子，并挤出马的耳朵。
6. 用火枪稍加修饰马的身体部位，再用鲜奶油细裱修饰马鬃、尾巴、马蹄。
7. 用巧克力软膏修饰马头部的耳朵、眼睛、嘴巴。
8. 喷上颜色，马的制作完成。

08

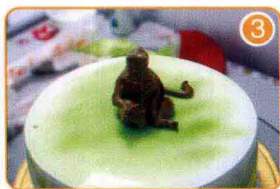
仿真生肖羊



1. 首先用已抹好的蛋糕坯上挤上果膏并刮均匀，再用裱花嘴小号圆花嘴挤出羊的身体部分。
2. 在羊身体后部挤出羊的后腿。
3. 在身体前部挤出羊的前腿，并挤出羊的尾巴。
4. 在身体前端挤出羊的头部。
5. 用鲜奶油细裱挤出羊的耳朵，并修饰羊的鼻子。
6. 用鲜奶油细裱修饰羊的眼睛，并挤出羊角。
7. 用鲜奶油细裱修饰羊的胡须。
8. 用巧克力软膏修饰羊头部的耳朵、眼睛、嘴巴、羊蹄；羊的制作完成。

09

仿真生肖猴



1. 首先用已抹好的蛋糕上挤上果膏并刮均匀，再用裱花嘴小号圆花嘴挤出猴子的身体部分，依次挤出猴子的手和脚，再挤出猴子的尾巴。
2. 在猴身体上挤出猴子的头部。
3. 用鲜奶油细裱修饰猴子头部的动态。
4. 用白色鲜奶油在猴子头部挤出猴子的嘴巴。
5. 用鲜奶油细裱修饰猴子的眼眶。
6. 在头部挤出猴子的耳朵。
7. 用鲜奶油细裱修饰猴子头部的头发，并用巧克力软膏修饰猴子的耳朵。
8. 用巧克力软膏修饰猴子头部的眼睛，猴子的制作完成。

10

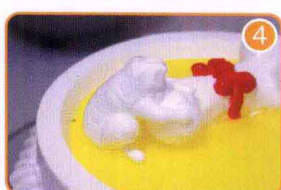
仿真生肖鸡



1. 首先抹好蛋糕圆坯，并在蛋糕表面挤出一片绿色草地装饰。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出鸡的身体部分。
3. 在身体两翼挤出鸡的翅膀。
4. 在身体后部挤出鸡的尾巴动态。
5. 鲜奶油细裱在鸡身上挤出鸡毛。
6. 在鸡的头部挤出鸡的下冠和鸡嘴。
7. 用鲜奶油挤出鸡上冠的动态。
8. 用鲜奶油挤出鸡爪，并用巧克力软膏修饰鸡头部的眼睛，鸡的制作完成。

11

仿真生肖狗



1. 首先在抹好的蛋糕坯底部挤上花边装饰，并在蛋糕中央挤上果膏并刮均匀。
2. 用裱花嘴小号圆花嘴挤出骨头的造型。
3. 用鲜奶油挤出狗的身体部位和后腿。
4. 在身体前端挤出狗的前腿。
5. 用鲜奶油挤出狗的头部，用鲜奶油细裱修饰狗头部的动态。
6. 用鲜奶油挤出狗的耳朵，并用火枪稍加修饰。
7. 用巧克力软膏修饰狗头部的耳朵、眼睛、嘴巴、腿。
8. 用巧克力软膏修饰狗身上的斑纹，狗的制作完成。

12

仿真生肖猪



1. 首先用已抹好的蛋糕坯上挤上各种花边装饰，用裱花嘴小号圆花嘴挤出猪的身体部分。
2. 用鲜奶油在猪身体后部挤出猪的后腿。
3. 在猪身体前部挤出猪的前腿和尾巴。
4. 用鲜奶油在猪身体前端挤出猪的头部。
5. 用鲜奶油细裱修饰猪头部的动态。
6. 用鲜奶油挤出猪的耳朵，并用火枪稍加修饰。
7. 用巧克力软膏修饰猪头部的耳朵、眼睛、鼻子、嘴巴。
8. 喷上颜色，猪的制作完成。