

蛋糕裱花基础秘诀



作者：陈臻著

出版社：沈阳：辽宁科学技术出版社

出版日期：2015.10

总页数：96

介绍：本书采用最时尚的创作方式，从最基础的奶油霜制作、蛋糕胚制作开始，慢慢的由浅到深，一个步骤一个步骤的教会读者去制作裱花，书内涵盖多种造型的蛋糕，每一款作品都可谓精雕细琢，样式精美的程度让人惊讶，制作出的装饰蛋糕各式各样，而且惟妙惟肖，精致，向读者呈现出一个丰富多彩的蛋糕制作新天地。每款作品都配有精美的实物照片大图和详尽的拆解步骤，让读者可以简单直观地了解制作方法以及作品的最终款式和装饰效果。是一本值得参考的手工类图书。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13903648.html>）查找全本阅读方式

蛋糕裱花基础秘诀 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13903648.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13903648.html>

书名：蛋糕裱花基础秘诀