跟着大师学翻糖



跟着大师学翻糖_下载链接1_

著者:周毅著

跟着大师学翻糖_下载链接1_

标签

评论

不错,京东的书有活动的时候囤了很多~

 此用户未填写评价内容
 质量不错印刷清晰、一次性买了好多本 、很详细

女子女子女子女子女子女子女子女子女子 买了很多,看完之后再追评。 心水好久了 终于打折入手 看着大师学翻糖 难啊 翻糖装饰制作书籍,精致,慢慢学习 好想我有喜欢的户型图 搞活动囤了很多书 慢慢看 妈妈也超喜欢 东西收到了,和图片一样,发货速度快,下次还光顾 不适合初学者,适合深入翻糖的从业人员。这本书是世界著名的糖花教父Alan Dunn大师缩写的书籍,非常详细。每种步骤都是一步步去讲解,书本价格还不贵。去

本书主要介绍了十款各具特色的浪漫婚礼蛋糕,每款婚礼主蛋糕附加两款包括饼干、杯子蛋糕和翻糖小甜品等的附加装饰,这些附加装饰可以和婚礼主蛋糕一起作为婚宴甜品,也可以做为小礼物送给参加婚礼的嘉宾。做蛋糕的灵感来自于婚礼本身,包括婚礼鲜花、婚服、婚鞋、婚礼场地。综合上述因素最终确定婚礼主题。

年就打算买英文版,结果现在有中文版了就赶紧买过来拜读。里面所需的东西及其专业昂贵,如果是普通烘焙爱好者,非翻糖从业者和进修者请勿购

买。

挺好的,买来欣赏的,刚入门,感觉种类比较少

jd快递真给力,头天晚上10点下的单,第二天一早就到了。真怀疑库房是不是就在我家楼下。

文字比步骤图多很多。。。英式糖花追求的是逼真。制作工艺作为蛋糕装饰的一部分,以其特殊的工艺、完美的成形,获得了众多蛋糕装饰工作的青睐。

《翻糖花制作工艺》不仅编入了一些花型简单、制作较为容易的花卉种类,也收入了许多花型精致美观、外形生动逼真的花卉品种。跟随名誉世界的蛋糕装饰专家,做出美妙绝伦的翻糖花

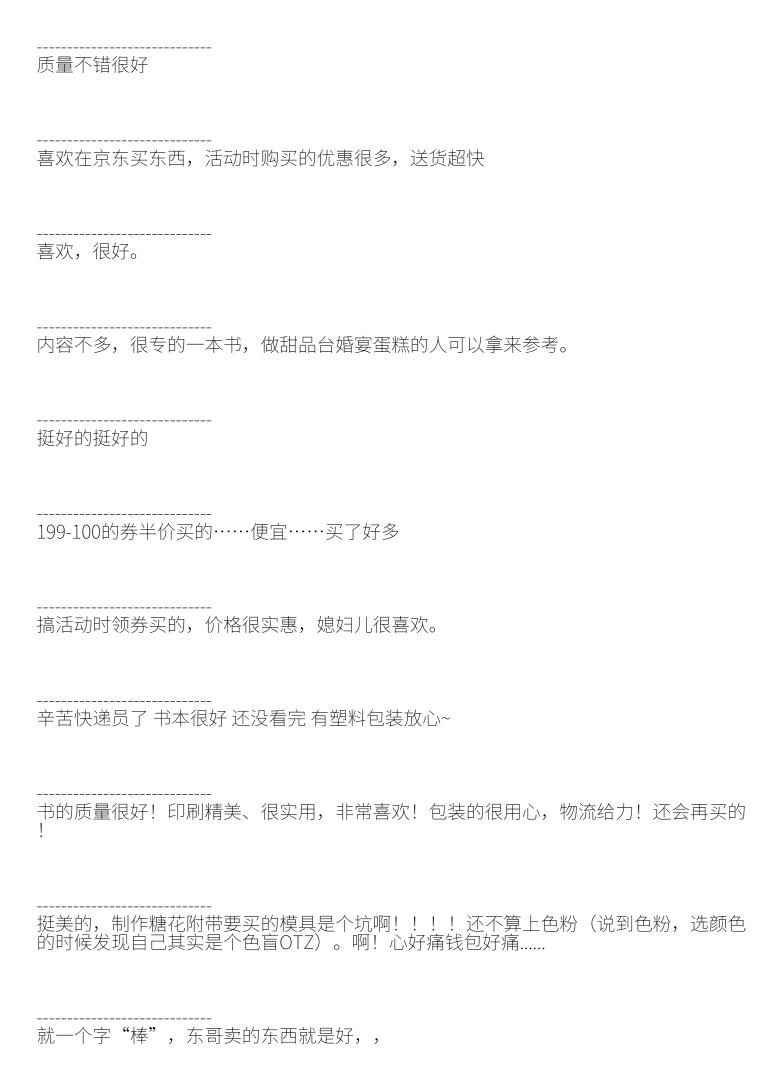
大赞????无论是配图、文字、解说步骤,都堪称完美!这样用心的作者才配做这么优雅的蕾丝蛋糕,学习了。另外,译者朱迪翻译的也很好。每个步骤都写的很清楚很详细,虽然字很多,但是看着一点不累。等工具到了,马上开始练习,太喜欢了。五十块钱真的便宜了。

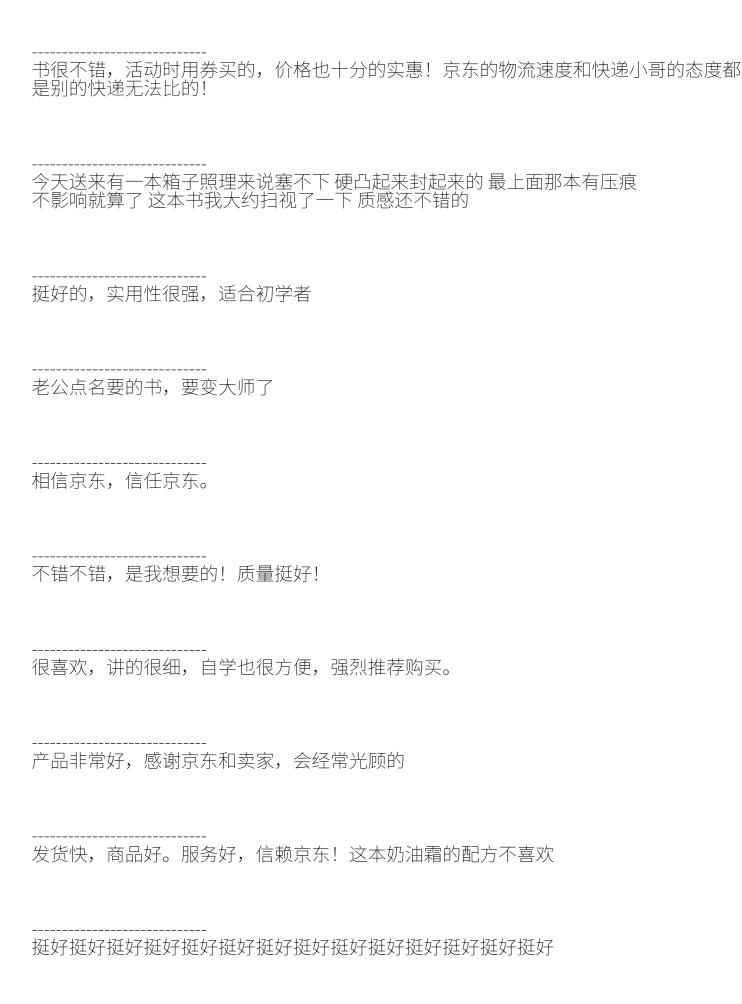
《创意奶油霜蛋糕》主要介绍了奶油霜蛋糕的装饰基本技巧,采用奶油霜裱花工艺装饰出各类新颖蛋糕。全书包括30个风靡英国的优雅精致奶油霜蛋糕,也包括基础工具与设备、常用材料、配方技术等等,将艺术设计融于蛋糕装饰,令人印象深刻。

《翻糖蕾丝蛋糕》主要介绍了蕾丝蛋糕装饰基本技巧,采用糖花工艺装饰出各类新颖蛋糕。全书包括25个风靡英国的优雅精致蕾丝蛋糕装饰项目,也包括基础工具与设备、常用材料、配方技术等等,将艺术设计融于蛋糕装饰,令人印象深刻。

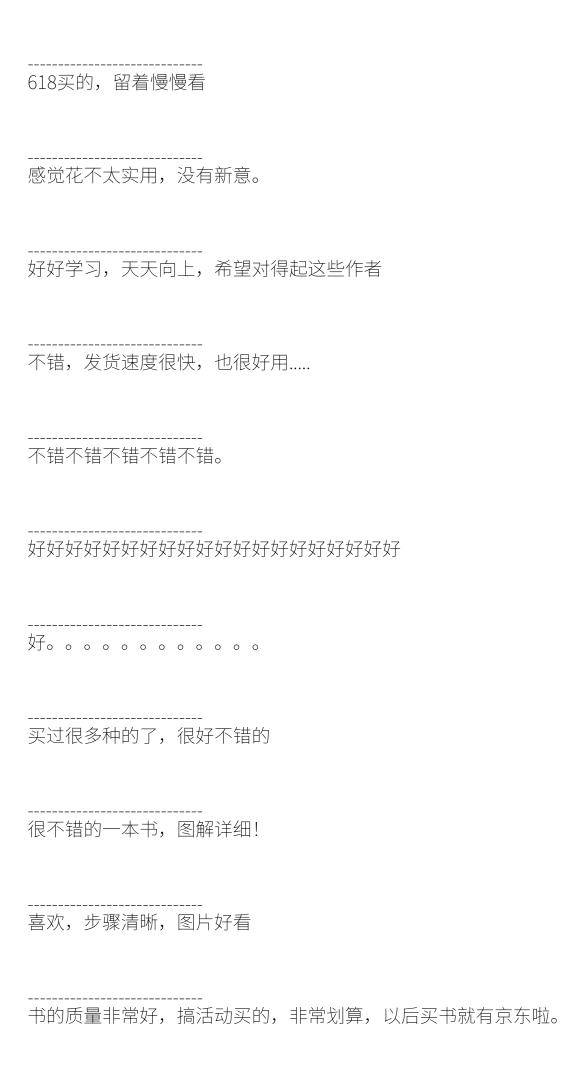
京东购物就是方便快捷,信赖京东! 尤其是快递服务,就是赞!

经常在京东买烘焙原料,价格相对便宜,货品质量好,送货快,期待有更多更全的自营商品。





 挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好							
学习借鉴一下,京东给力,比书店优惠多了							
 书店看着有书,记下来,京东收							
 非常棒的宝贝,特价入的,质量很好,物流很快,值得推荐							
 京东的送货速度很快,包装的也很好,价廉物美,值得购买							
 挺好挺好挺好挺好挺好挺好							
 是正版图书,内页四色印刷							



里面有些步骤没有写出来
 内容还不错,会继续关注
非常不错呢!很适合买来学习
 备用,以后好好学···
 实惠好用 物流超级快 满意得购物
包装破破的,还好里面没事,整体还好吧,辛苦了京东
 很好,蛋糕很漂亮

棒!!!!!	
 不错,很喜欢	
 很有启发性!	
 东西应该可以,多促销有些小贵	
 优惠活动囤书,还没时间细看。	
步骤图比较少,文字说明居多,还是要仔细描	『摩多练习才行。
	5,只能看看,吃就免了,一种蛋糕技能
 特别全	

还行还行还行还行还行

 很实用						
基础。						
 很详细						
 好,						
 很好						
不错						
 喜欢						
 挺好						
 好						
0 0 0 0 0 0 0 0 0	0	0	0	0	0	0
差评差评。						

跟着大师学翻糖_下载链接1_

书评

跟着大师学翻糖_下载链接1_