

韩式裱花 法芝厂能食品 韩式裱花的方法

产品名称	韩式裱花 法芝厂能食品 韩式裱花的方法
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

产品详情

韩式裱花制作方法

康乃馨（康乃馨花嘴）制作步骤：

- 1.用康乃馨花嘴与米托垂直挤出。
- 2.同样上下抖动表现第二层花瓣。
- 3.花嘴角度慢慢张开，上下抖动表现第三层花瓣，以此类推表现下一层花瓣。
- 4.接近米托边缘花嘴向外倾斜。
- 5.做好的花型看起来是一个完整的圆。

玫瑰（直花嘴）制作步骤：

- 1.将花嘴薄头朝上，紧贴于花托尖部，左手将花托请转一圈，右手挤出奶油直绕一圈，韩式裱花自学，作为花蕊步骤。
- 2.将花嘴放在瓣的1/2处，花嘴由上至下，韩式裱花，直转挤出第二瓣，以此类推。
- 3.将花嘴放在层后一瓣的1/2处，韩式裱花奶油图片，成90度，由下向上，再往下直绕及一瓣，为第二层瓣。
- 4.用与层同样的手法做出第二层，三瓣为一层，第二层高度需略低于层。
- 5.用于第二层相同的手法做出第三层，三瓣为一层，第三层花瓣高度略低于第二层，花嘴要向外倾斜20-30度。

6.后制作出玫瑰花，韩式裱花的方法，注意为包型，整体花型饱满，三至四次即可。

使用糕点刷来刷烤盘

面粉的份量要恰当，使用面粉时应该用勺子将面粉勺入一个干净的量杯，然后用刀刮去量杯上多余的面粉。

使用糕点刷在烤盘中刷黄油。如果使用糕点刷来刷烤盘，你所刷到的范围会比直接在烘焙纸上放一块黄油要均匀得多，而且这会使刷了黄油的烘焙纸变得更轻。所以，只需要用糕点刷简单地在一汤匙的融化黄油中蘸一下，然后再刷到烤盘或者烘焙纸上即可。

今天就为大家送出小福利，说起韩式裱花蛋糕，大家一定不会觉得陌生。近几年韩式裱花可谓是火遍大街小巷，一时间成为了裱花界的新宠儿。

韩式裱花相较于奶油霜，它受气温、天气等环境问题的影响较小。韩式裱花的诸多花型以自然界真花为原型，形象上更加立体、塑型效果更逼真。当把娇艳欲滴的花朵装饰在蛋糕上，一瞬间便能吸引众多食客的眼球。

韩式裱花-法芝厂能食品-韩式裱花的方法由重庆法芝厂能食品有限公司提供。重庆法芝厂能食品有限公司（www.fazhicnsp.com）是重庆 重庆市,饼干糕点的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在法芝厂能食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创法芝厂能食品更加美好的未来。