

韩式裱花蛋糕 价格 韩式裱花蛋糕 法芝厂能食品有限公司

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 韩式裱花蛋糕 价格 韩式裱花蛋糕 法芝厂能食品有限公司 |
| 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

韩式裱花变得更加精致

随着生活质量的改进，韩式裱花蛋糕 价格，人们越来越注重物品的质量，颜值和内涵都要兼顾，在以前，一个蛋糕你不会要求它多好看，只要好吃就行，到了现在，人们更注重的是创意和美观了，所以韩式裱花更多的出现在蛋糕师的视野，它让蛋糕上面的花朵不再粗糙，变得更加精致、小巧，有一定的蛋糕裱花基础，再加上材料的替换，颜色的搭配，韩式裱花蛋糕的前景，瞬间让你的蛋糕上升好几个档次。下面我就介绍几款常见的韩式裱花手法，小伙伴们块记好笔记（敲黑板！！）！

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，什么蛋糕适合韩式裱花，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，作为花蕊步骤。

- 2.将花嘴放在瓣的1/2处，花嘴由上至下，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，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，注意为包型，整体花型饱满，三至四次即可。

几位韩国家庭主妇利用闲暇之余在WILTON裱花嘴基础上，稍饰修改，转呈起伏，在细节上做了更加精密的研究，将每朵花都裱制得栩栩如生，且不断的更新花型，设计出新的花嘴。从而掀起了咱们国内的裱花热潮。国内裱花水平良莠不齐，韩式裱花蛋糕，每天都有不少刚学完或正在学习裱花的盆友们立刻开班招生。对于水平的好坏不想多说，大家有眼睛，自然会判断~

韩式裱花蛋糕 价格-韩式裱花蛋糕-

法芝厂能食品有限公司由重庆法芝厂能食品有限公司提供。韩式裱花蛋糕 价格-韩式裱花蛋糕-法芝厂能食品有限公司是重庆法芝厂能食品有限公司（www.fazhicnsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：罗经理。