



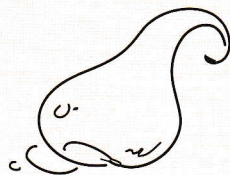
4 用勺子把奶油裝進擠花袋裡。



5 取出勺子時，要用擠花袋把勺上的奶油抹下來，每次裝奶油都是重複這兩步。

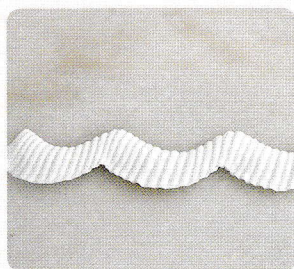


6 奶油裝到擠花袋2/3處即可，最後用手指將擠花袋中的奶油向前推，一是為了排氣，二是為了花袋尾端乾淨利落。許多初學做擠花蛋糕的人，擠花袋上沾滿了多餘的奶油，看起來又亂又髒，大部分是因為奶油裝得太滿，且裝好奶油後沒有進行排氣這一動作。

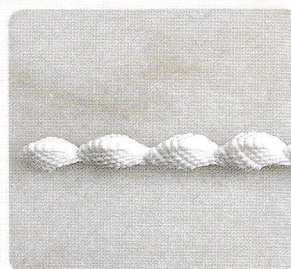


擠花邊的幾種常用技法

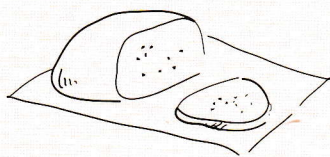
抖：是透過花嘴均勻地抖動做出精美的紋路，做這一動作時可用花嘴多角度製作，製作出的圖案效果也不一樣。此種技法的技巧是邊抖邊心中默數1、2、3……這樣就能做出均勻的抖邊了。



● 走直線的抖邊花紋效果



● 走曲線的抖邊花紋效果



直拉：就是把花嘴懸在蛋糕上方，保持均勻的高度，做出花紋的技法即直拉法。這種技法比較適合用花嘴來做。技巧是用力擠奶油，且手心要盡量多些，還有一個自轉的速度也要均勻。

擠：是將花嘴懸在蛋糕上方，做各種花紋的變化。花嘴自身擠出的圖案經過人為拼接，這種技法是一個一個斷開來做，擠一擠、一鬆、一頓。

