

製作過程

1 將花嘴薄頭朝上，緊貼於花托尖部，左手將花托輕轉一圈，右手擠出奶油直繞一圈，作為花蕊部分。

2 花嘴在花托尖端起步，花嘴向內傾斜45°，由下往上再往下，直繞擠出弧形。

3 將花嘴放在第一瓣的1/2處，花嘴由下往上再往下，直轉擠出第二瓣。

4 用同樣的技法再繞擠出第三瓣，至第一瓣的起步點收尾，三瓣花作為第一層。

5 將花嘴放在第一層最後一瓣的1/2處，呈90°，由下往上再往下直繞擠一瓣。

6 用與第一層同樣的技法做出第二層，三瓣為一層，第二層高度需略低於第一層。

7 用與第二層相同的技法做出第三層，三瓣為一層，注意第三層的高度需略低於第二層，花嘴要向外傾斜20°~30°。

8 製作好玫瑰花，注意花蕊為包型，整體花型飽滿，3~4層即可。

TIPS
如果沒有米花托，也可在筷子上進行製作。要選筷子較粗的一頭，便於操作。

