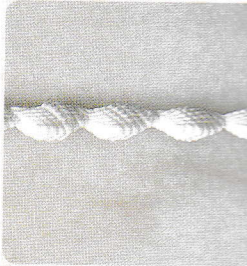
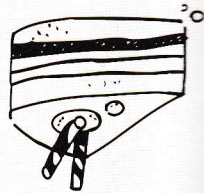




油裝到擠花袋2/3處即可。最後用手指將擠花袋的奶油向前推，一是為排氣，二是為了花袋尾乾淨利落。許多初學做花蛋糕的人，擠花袋上滿了很多餘的奶油，看起來又亂又髒，大部分是因為奶油裝得太滿，且裝好油後沒有進行排氣這一動作。



曲線的抖邊花紋效果



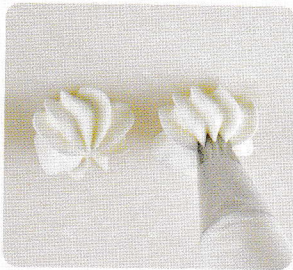
直拉：就是把花嘴懸在一定高度，保持均勻的奶油量，做出花紋的技法即為直拉技法。這種技法比較適合用有齒的花嘴來做。技巧為均勻地用力擠奶油，且手心握住的奶油盡量多些，還有一點就是轉圈自轉的速度也要均勻。

抖：是將花嘴懸在一定的高度，做各種花紋的變化。將靠花嘴自身擠出的圖案，再將其經過人為拼接，這種技法往往是一個一個斷開來做，其技巧為一擠、一鬆、一頓。

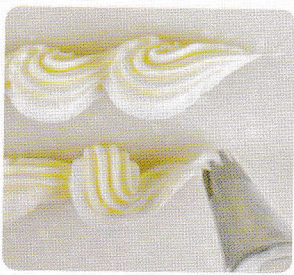
●擠兩次，拼出花紋



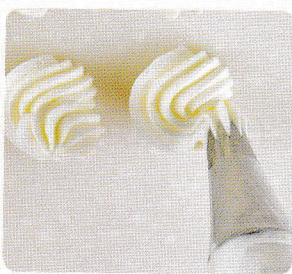
●原地擠花紋



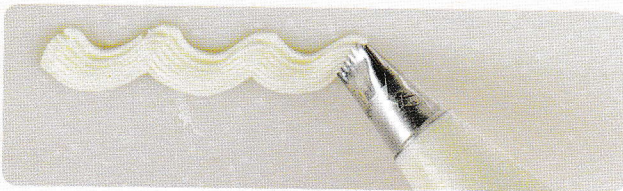
●左右S形擠花紋



●原地繞圈擠花紋



●走曲線的直拉邊花紋效果



●走直線的直拉邊花紋效果

