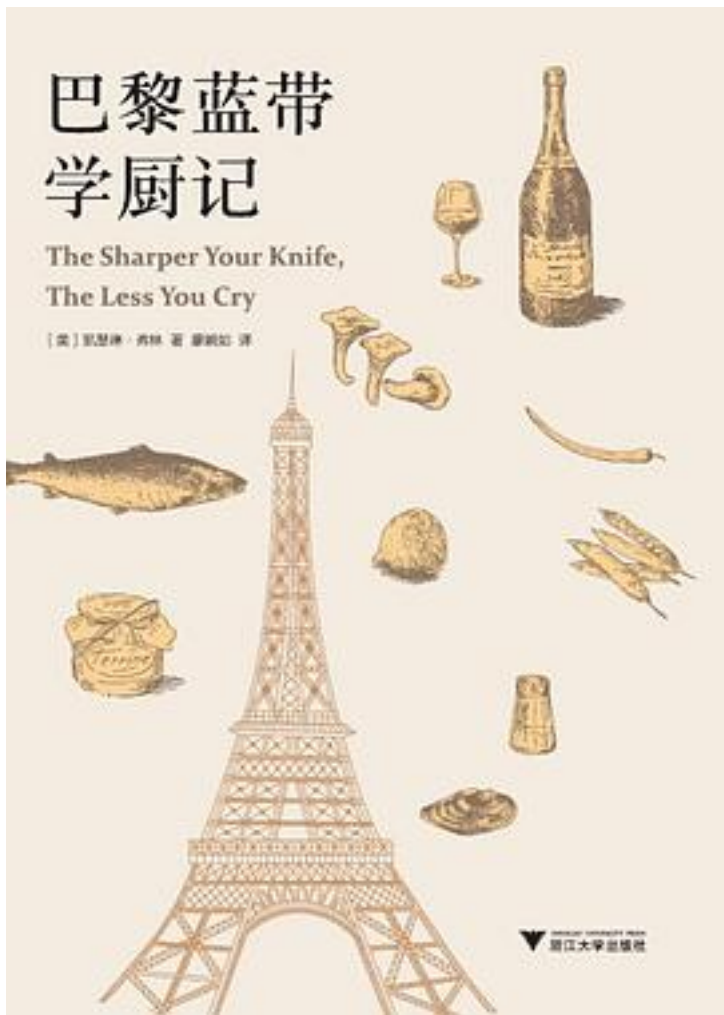


巴黎蓝带学厨记



[巴黎蓝带学厨记_下载链接1](#)

著者:[美]凯瑟琳·弗林

出版者:浙江大学出版社·启真馆

出版时间:2016-7

装帧:平装

isbn:9787308159524

凯瑟琳怀抱到蓝带学习的梦想已经十年了。从十六岁起，她就开始努力做大多数人应该

做的事。三十岁成为管理二十名员工的部门主管后，却失去了这份工作。于是她决心完成自己唯一的愿望——前往世界著名的巴黎蓝带厨艺学校学习！

在蓝带的日子，凯瑟琳享受巴黎风光，尝尽被大厨责骂的滋味。做菜原来不是想象中的那么容易，但却是那么有趣！在世界上最著名厨艺学校里挥洒的欢笑与泪水，使得做菜成为一种生活的风格。也是因为再一次从头学起，从食物中淬炼出来的滋味，才让人生如此不同。

作者介绍:

凯瑟琳·弗林 (Kathleen Flinn)，美国记者。参加新闻工作已超过二十年，为《芝加哥太阳报》《今日美国》等报纸撰稿，同时轮流居住于西雅图、华盛顿与佛罗里达等地。

目录: 推荐序 追梦的料理之旅 王宣——1

前言 这次来真的——5

第一部 基础料理

1 人生不是彩排——3

2 热情不用翻译——14

3 料理新兵训练营——24

4 熬高汤——37

5 咸派备忘录——51

6 玫瑰人生——64

7 没骨头可挑——76

8 庖丁解兔——87

9 舒芙蕾——98

10 翻滚吧，马铃薯——109

11 基础班期末考——123

第二部 中级课程

春假：西班牙——137

12 这才叫生活，这才叫打仗——140

13 普罗旺斯周——153

14 长廊——161

15 沉默的羔羊——172

16 “我是凯瑟琳的披萨！”——181

17 “酱”浓于血——191

18 美式悲剧——199

19 干得好！——209

20 中级班期末考——217

第三部 高级课程

假期：诺曼底之旅，返美——227

21 重返蓝带——232

22 争回一口气——247

23 神、怪兽和奴隶——258

24 共舞——270

25 拜拜，龙虾！——283

26 我不是一直那么讨厌我的工作——297

27 巴黎的美国医院——305

28 高级班期末考——317

后记 感恩节在巴黎——331

附加食谱——335

作者注记——339

• • • • • [\(收起\)](#)

[巴黎蓝带学厨记_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

美国

凯瑟琳·弗林

菜谱

读书

蓝带

生活

评论

美国记者出身的凯瑟琳·弗林，后任职英国一家颇具规模软件公司的主管，30多岁那天被老板扫地出门。那一刻，内心的下厨梦想再度回到她的脑海中。贴心的男友鼓励她去，甚至愿意放弃美国的一切陪着她。于是，她真的出发了，到一个新的国家，开始一份新的学习与追求。从杀鱼杀鸡、学习使用器材、认识工具、熬煮高汤、调理酱汁、摆盘设计无所不学，巴黎蓝带的学厨之路充满折磨和煎熬，但是她带着慢布刀伤烫伤的双手、数不清的记录笔记最终挺过来了。虽然最终她并没有靠这张毕业证书去追求什么，但在学习和观察的过程中，她寻找到了更深的自我。让我印象深刻的一句话，是读完后合上书，封面的那句英文“the Sharper your knife, the less you cry”。

看完特别感动。果然美食有疗愈效果。

这本书带给我最大的触动不是菜谱，嗯，看完书我更确定自己对做菜一点兴趣都没有了，甚至连吃这些法式料理的兴趣也没有。

但，一个36岁，被公司辞退的女人，在法国追逐她16岁时的梦想，由此发生了一系列奇遇，难道不令人心动吗？

不受世俗羁绊的人真好，能在36岁坦然地遇到自己爱的人（在我们身处的社会里，36岁没结婚生子压力有多大！），能够停止工作去学习自己想要学的东西，无论是蓝带厨艺还是高空跳伞。人生的意义难道不就在于体验不一样的生活吗？

一直有个巴黎蓝带梦，如果实现不了，新东方也可以凑合——虽然我对美食或厨艺都没太大兴趣，也对做一道菜要搞出二十个碟子的精致做法不以为然。还一直奇怪，厨师界乃至学徒界，怎么还在奉行出钱找骂挨，毫无现代行业彬彬有礼的虚伪之风。作者有多年新闻写作经验，进校前就打算写本书，因此对学厨过程介绍的挺详细，也不至于枯燥的看不下去，还穿插了些自己的生活，当然，也不怎么有趣，没有真正人物，并且态度不太客观地把自己写成了厨艺优秀的白莲花。“The sharper your knife, the less you cry”，必须去磨刀了，不切洋葱切生活。外封雅致秀气，触感很好，内页排版和纸质就差多了。巴黎五百万骸骨搭建而成的地下墓园令人印象深刻。没想到在巴黎蓝带上课的依旧是亚洲人、女性偏多，各种阶级。

2019-185。又是一本借蓝带之名骗钱的书。这类书套路大概都是蓝带生活私人生活几篇不实用的菜谱。

休息室读完的，和其他写蓝带的差不多，算有趣～作为记录自己的经历来说还不错，没有其他意义。

2019.05 3月份按一份书单买的，实在太太太差了！！！读起来都觉得生气的那种！后来果断扔掉！看这本书简直就是找罪受！

还算挺有趣的。不过没有引起我想试试做书里菜式的欲望。

还不错。首图借阅。喜欢作家这股劲，是不是我也需要来一次？

被炒鱿鱼的女主在男友的劝说下重拾蓝带梦。晚上看着怪饿的。

我相信这位欧巴桑的本意也就是写本卖相高级的鸡汤而已……读不出什么烹饪的乐趣，倒是捕捉到了作者无意流露的很多势利的心机和迂腐的成见。没办法啊我就是玻璃心啊。

一开始看有点意思，但翻了几张觉得流水账的感觉。随便看看吧。

喜欢这种叙述方式

爱情与美食同味

专业部分的翻译我不太懂所以不评价，但专业以外部分有明显错别字和多处与约定俗成翻译不一致的翻法……还有全书正文完了有三张白纸是怎么回事啦……书本身大约五分之三是烹饪，剩余部分主要是巴黎生活日常跟秀恩爱，书写的一般。如果对法餐和巴黎生活感兴趣的可以随便翻翻。

一般般，看了四分之三，不看了。就是一本学厨及其日常生活记录。没有美食图片的搭配，对厨艺其实没什么帮助~

在图书馆借书时候无意看到，前面还有点意思，作者有点小幽默，叙述类型，被RIF被男友追被鼓励去巴黎本身有一种突破自己和暂时撇开世俗的感觉，外加菜谱奉送。读了几章都是类似的事情，对于生活的起伏有点肤浅，没有深刻，只留下一种大呼小叫的感受——大概是中西方文化差异，后面就感觉乏味了。除了幽默故事，我更期待是一种融化在生活里淡淡的哲学，这里并没有。

读起来轻松有趣的治愈书

蛮有趣的经历也写的太平淡了吧

作者美国人。辞职学厨艺，算是自己的日记，学厨部分设计的技术手段比较少，基本都是生活记录

[巴黎蓝带学厨记_下载链接1](#)

书评

故事从失业开始讲起。对于任何人，显然都是人生低点。凯瑟琳·弗林，一位美国记者，后任职于英国IT行业主管，兢兢业业，却被扫地出门，干脆拿着最后的一点钱去做自己喜欢的事情吧，她包袱款款就去了巴黎，后来就有了这本《巴黎蓝带学厨记》。
“蓝带”的缘起，可以...

大概3年前，我意外地开始对烘焙着迷，有段时间很想去蓝带学烘焙。后来因为种种原因作罢，连烘焙也因为搬家等原因，搁置了。看到这本书，勾起了我对那段时间的回忆。
失业，任谁看来都是件灰暗的事情，可凯瑟琳却把自己失业后的生活过成了高光时刻。学厨本身应该是忙碌辛苦难捱...

不知道什么时候开始中了法国的毒，法国女人、法国香水、法国美食，法语在舌头冒出来的感觉如同美食在味蕾上的爆发。
这本书看下来，很多时候看弗林的经历超过了看做菜的过程，因为很多材料在中国是很困难买到的，而且平时也没有吃过，但是，当然，仍旧很憧憬法国的...

比较时髦的女性励志夹杂温馨的爱情故事书，对于我们这些心里老觉得有万千梦想没有实现的现代女性而言，是颇有点吸引力的。可惜的是，该书的翻译啊不知道是哪找来的，水平竟还不如国内著名的字幕组。把书名翻译成了一本听上去像励志教程类的东西，看了几页就会忍不住想去找...

[巴黎蓝带学厨记_下载链接1](#)