

# 巴黎藍帶廚藝學校日記



[巴黎藍帶廚藝學校日記\\_下载链接1](#)

著者:Kathleen Flinn

出版者:馬可亨羅文化事業股份有限公司

出版时间:2008/11/11

装帧:平裝

isbn:9789867247827

內容簡介◎他們一致鄭重推薦

王宣一／美食作家

謝忠道／美食作家

李絲絲／誠品書店Cooking Studio主持

任全濊／LeCoq餐廳

游國榮

小林舞／MAYU Café

鄭安石／長春藤餐廳主廚

劉蓓蓓／廚藝雅集行銷總監

劉修祥／國立高雄應用科技大學觀光管理系

伊麗莎白・吉兒伯特／《享受吧，一個人的旅行！》作者

在世界最知名廚藝學校的笑聲與淚水

假如妳可以做任何事，任何妳這輩子很想做的一件事，妳會做什麼？

創立於1895年的巴黎藍帶學校，享譽全球，在全世界十五個國家有二十七所分校，它是愛好廚藝者的朝聖之地。要得到藍帶廚藝學校的畢業證書得熟悉法國美食與文化，了解前菜、主菜與甜點之間的搭配關係，經過基礎、中級與高級三段課程才能畢業。

凱薩琳懷抱到藍帶學習的夢想已經十年了，她十六歲起，努力做大多數人認為應該做的事：賣力工作、出人頭地，一天工作十二至十四個鐘頭。三十歲成為二十個員工的部門主管後，有天渡假回來，一夕之間卻被老闆開除！接下來的人生路該怎麼走？

應該還是得拚命工作吧？但是，心裡有點什麼得去完成……？

既然現在什麼都沒了，不妨就從新學習，從人生中出走吧！即使只會一點點法文、即使存款沒有多少，即便藍帶學校的校規嚴厲得很：制服一定要潔白無暇；除了婚戒之外，一律不准戴珠寶；不准遲到；只能缺席四次，絕無例外。但那又何妨？就前往廚藝與熱情的充電之旅吧！費林並公布了她在藍帶學院三個階段的食譜，正如這段做菜之旅所兼有溫暖的友情與愛情，閱讀本書正是如此動人與美味！

媒體推薦「自16歲做這行起，我早已在廚房待了許多年，烹飪是興趣，也是鞭策我的動力，當28歲的我已是一家餐廳的主廚時，我仍想繼續前往藍帶進修。」

在那裡三年的時間，我是少數班上被認為「專業」的學生：記得第一天到藍帶初級班上課時，師傅就對我舉起大姆指：「你是在行的！」即便如此，有任何實習的機會，我也不放過，記得到麗池飯店的第一天，已是專業廚師的我還是從削三大箱馬鈴薯皮開始的……

我期待讀者能從本書一窺藍帶學校的實況，並且，自藍帶歸來之後，也不忘當初追求的目標，能夠在廚藝的天地繼續為夢想而努力。」

——Le Coq餐廳主廚／任全濰

「看了這一本書，讓我回憶起從前在藍帶求學時的甘苦，在將近一年的時光，老師耐心的教導，不論你是有經驗者或是對料理、甜點一竅不通的人，進了藍帶學校完全一視同仁。

漸漸的我發現原來料理甜點不單單只是好吃而已，它更是一種藝術的表現，是一個作品。回國後，也深深的體會從前藍帶學校主廚曾經說過，「將來回到自己的國家，利用當地的食材，將在這裏所學的技巧，好好做，它就是好法國料理。」

此書生動、活潑、有趣，身為一個藍帶人，誠心的推薦此書。」

——MAYU Café／游國榮 & 小林舞

「我曾於2001年2月，踏入藍帶廚藝學院。當時曾體會到這家頂級廚藝學校，除了廚藝外，還有服務概念中，細膩的一面，更體會出成功並非偶然的道理。

出版社要我寫些在法國藍帶廚藝學院之經驗談的前兩個禮拜，我剛好在香港機場的書店翻閱過原著，當時心想作者的所見所聞、實現夢想的動人故事，若能翻成中文，讓愛好

廚藝美食者分享，該有多好，沒想到才剛回國，本書已要出版，人生趣味盡在其中。」

——劉修祥／國立高雄應用科技大學觀光管理系

作者介绍:

### ■作者簡介

凱瑟琳·弗林（Kathleen Flinn）

身為記者已超過二十年，她為《芝加哥太陽報》、《今日美國》等報紙撰稿，同時輪流居於西雅圖、華盛頓與佛羅里達等地。

### ■譯者簡介

廖婉如

輔仁大學應用心理學系畢業，紐約大學教育心理學碩士。曾任技術學院講師，現為自由譯者。

目录:

[巴黎藍帶廚藝學校日記\\_下载链接1](#)

## 标签

美食

蓝带

巴黎

法国

饮食

烹饪

厨房

生活

## 评论

對藍帶有憧憬的人,應該一讀;對法國美食嚮往的人,也可一讀...有友情,愛情,及學藝過程的血淚記錄.和人人欽羨的巴黎生活,作者記者出身,筆下人物美食躍然紙上且不失幽默自嘲,許多細節令人噴飯

-----  
201903-

斷斷續續讀了很久，一個美國記者，去倫敦工作，再去巴黎學廚，有時，我們只是缺少去追夢的勇氣

-----  
一个美国妞的学厨心得。与人相处，求同存异。

-----  
竖版繁体还是太有挑战了。目前的感想是要学好语言啊学好语言

-----  
去藍帶讀書也是我的夢想...

-----  
我的夢想也是去藍帶

-----  
[巴黎藍帶廚藝學校日記 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里找来的，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...

-----  
[巴黎藍帶廚藝學校日記\\_下载链接1](#)