

大廚聖經



[大廚聖經_下载链接1](#)

著者:法國藍帶廚藝學院 Le Cordon Bleu

出版者:大境文化事業有限公司

出版時間:2007/11/30

裝幀:精裝

isbn:9789570410648

蘊藏了超過100年烹飪技術的精髓

超過一世紀以來，法國藍帶已成為法國料理的精髓象徵，不僅致力於探索新的料理趨勢

，更是經典法國料理與法式糕點傳統訓練的代表。現今，法國藍帶廚藝學院遍佈許多國家，傳授學生製作所有各式菜餚的必備技能，全世界分佈範圍廣闊，無與比擬。

法國藍帶《大廚聖經》，可以說是個蘊藏了超過100年烹飪專門技術精髓的寶庫，內容涵蓋了許多人在一生中都無法學到的料理技能與技術。本書由手藝精湛的廚師們通力合作而成，內容兼具家庭料理，是一本獨特而不可或缺的參考書籍，想必可以成為世界上最經典的料理書之一。透過書中清晰明瞭的特寫式彩色照片，各位讀者就可以清楚地知道如何選擇最佳的食材，以最有效率的方式來完成前置作業，以多種調理方式來成功地完成料理製作，以及最後如何在餐桌上呈現出令人垂涎欲滴盤飾的技巧。

現今市面上可以見到在販售的各式各樣食材，種類與數量之多，簡直是令人感到眼花撩亂！然而，每一位優秀的廚師都深知，小心地挑選新鮮食材，是調理出成功菜餚的第一步。

料理愛好者的最佳參考書；美食追尋者的知識寶庫。從法國藍帶《大廚聖經》中，各位可以看到最新鮮的食材具有什麼樣的特徵，如何分辨出品質不佳的食材，及如何從眾多的烹飪用製品中做出正確的選擇，增進您判斷的自信，並從中得到樂趣。此外，各位也將對許多原本感到陌生而稀有，現在卻似乎經常會出現在超市陳列架上的蔬菜、水果、調味料，變得越來越熟悉了。這許多相關資訊，尤其是在現今各種異國料理如此地受到歡迎的情況下，更有助於讓您能夠充分享受準備與享用這類菜餚時的樂趣！

即使是經過精心挑選，滿意度極高的食材，要如何在完整地保存營養分、增進其風味，進而將最佳狀態呈現出來的前提之下，完成前置作業與烹調，是一個重要的課題。法國藍帶的廚師，就是能夠提供這些訣竅的優秀人選。

在本書共15章，及數百個個別的步驟介紹中，藉由特別拍攝的照片，為各位解說各種可以讓您儘速上手的基礎技術，及多種烹飪用食材。各位可以從所有的食譜描述中得知如何以最佳的方式來保存食材，及清理甲殼類海鮮；如何進行魚類的去鱗、切除取出多餘的部位及分解；如何進行家禽類的去骨與綁縛；如何製作包括酵母麵包與義大利麵在內之各種麵糰。還有，各種詳細的肉類前置作業方式，依照步驟指示，就可以精通蔬菜的切碎、切絲、切片；水果的去皮、去核、去殼；巧克力的融化與調溫；奶油的攪拌；湯與醬汁的調製與麵糊等的混合等，不勝枚舉。這本《大廚聖經》可說是料理愛好者的最佳參考書；美食追尋者的知識寶庫。

作者介绍:

法國藍帶廚藝學院

創立於1895年，已成為世界上最著名的廚藝學院。法國藍帶廚藝學院本著超過一世紀的卓越表現與深厚的根基，在倫敦、巴黎、東京、雪梨、阿德雷、渥太華、紐約、墨西哥、黎巴嫩、韓國、祕魯廣設分校。這些學院提供從三日的基礎課程，到專業的證書等，各種不同級別的課程與文憑。法國藍帶廚藝學院以經典法國料理著稱，並以其料理傳統享譽國際。出版品包括：法國藍帶糕點基礎篇I、法國藍帶糕點基礎篇II、法國藍帶麵包基礎篇、法國藍帶料理基礎篇I、法國藍帶料理基礎篇II、法國藍帶基礎糕點課、法國藍帶基礎料理課、法國藍帶巧克力、法國藍帶糕點應用－20種素材41道糕點變化…等共九本。

目录:

[大廚聖經 下载链接1](#)

标签

美食

蓝带

料理

法国

饮食

法国蓝带

烹饪

餐饮

评论

太有用了，特别是各种拆骨法

看过二零零九最新版就觉得这本是小儿科了

失望 大而不精 很多内容都是草草带过 数量也不够精确

确实是非常详细全面的教科书，而且不单局限法餐，中餐、日料等等他国料理的精华也有吸取，不过作为"native eater"多少会觉得有点似是而非就是了。

不过毕竟是教科书，图文对应关系有点不清楚，自学者没有人手把手教就还是有点费劲。另外有不少中文译名有不太准确、混淆不清之嫌，读的时候颇有点做名物考释的欲望。。。

教科书

大杂烩的百科全书

食材处理部分很详尽，实验了几道，逼格蹿升迅猛。

[大廚聖經_下载链接1](#)

书评

书是BOSS

从香港买回来的，我有幸借阅。怀着虔诚的心在读，从厨具的讲解到高汤的吊制，从沙拉的选材到酱汁的火候，都有图片，还有众多名菜的历史典故。

从这本书就能看到法国蓝带学院的严谨学风喽！不愧是百年名校，要学的还有太多！书就是贵了很多，国内也难买到。还好...

[大廚聖經_下载链接1](#)