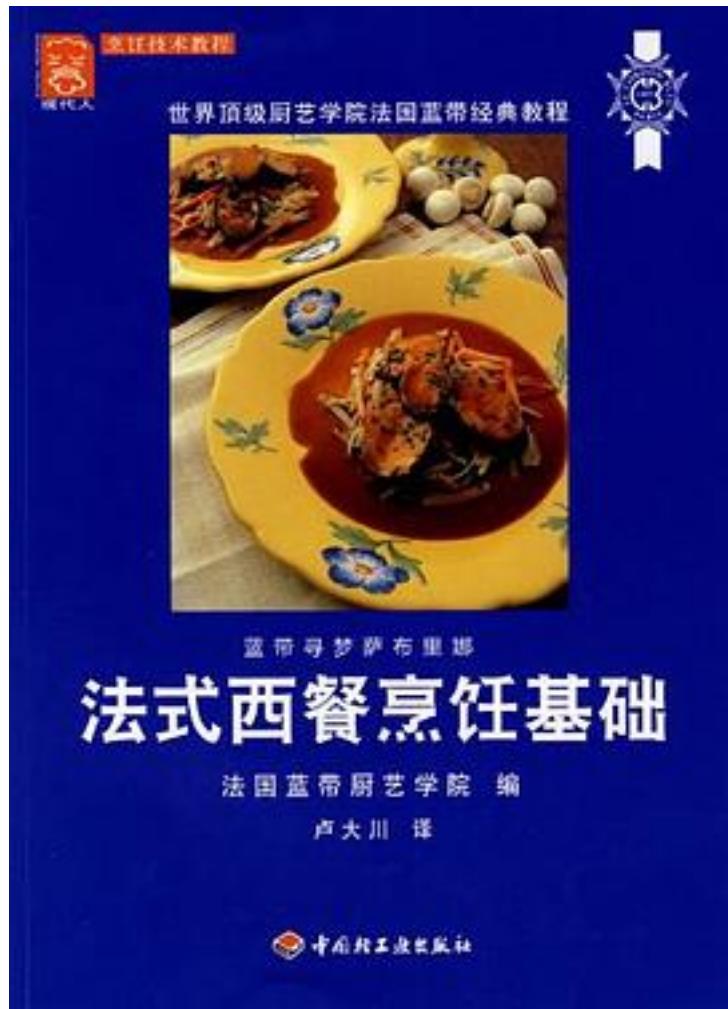


法式西餐烹饪基础



[法式西餐烹饪基础 下载链接1](#)

著者:法国蓝带厨艺学院

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2009-4

装帧:平装

isbn:9787501966615

《法式西餐烹饪基础》内容为：在美国电影《龙凤配》中有这么一幕，由奥黛丽·赫本

饰演的萨布里娜，为了医治因失恋而受伤的心，去法国有名的烹饪学校学习。萨布里娜不仅在巴黎掌握了烹饪技术，而且也变得更加漂亮，回国时大家几乎认不出她了。那所烹饪学校就是被称为世界上最权威的法国烹饪学校，即法国蓝带厨艺学院。

“蓝带”是指16世纪法国国王亨利三世的精英骑士团随身佩戴的勋章。据说拥有这个勋章的人大部分都是美食家，他们做出来的菜肴被称为豪华晚餐，因此不知从何时起，一流的厨师及菜肴就称为“带”了。具有这样不同寻常来历的法国蓝带厨艺学院是法国的专业烹饪学校，于1895年创建于巴黎。创立100多年以来，法国蓝带厨艺学院一直贯彻最初的“重视传统和艺术性的法国料理”这一教育方针，其学员来自世界50多个不同的国家，学员毕业后相继成为专业的美食家、有名的厨师，可谓人才辈出，这所学校也因此闻名于世。

作者介绍:

目录:

[法式西餐烹饪基础_下载链接1](#)

标签

美食

西餐

蓝带

法国料理

食谱

料理

烹饪

法国

评论

绝对经典。

会尝试着去做的。

翻译一般般 · · ·

材料是王道啊。。

想问一下 彩色能好看些么 一本书看完只有一个菜勉强让我看的下去
也许是法式料理真的不对我这种人的口味吧
亦或是和我之前所了解到的法式料理有出入 唉~~~

看看 不会做

书好薄的。

粗略翻了下，感觉内容稍微偏少了些

没有一道菜以前看到过，都很专业，难度有点大。

已经用里面的菜谱做过烤牛肉和芥末酸黄瓜猪排，受到大家的一致好评~
以后继续努力做更多的西餐。翻译略有点小问题，例如罗勒在书里一直被翻成了“巴西里”，让人还要琢磨一下。。

光看图了~~~~

景点的法式菜入门书，好书送人了。

写的很详细图片也很漂亮 就是法式西餐太多材料不好搞了啊TAT

蓝带出的~~已经准备做了~~

纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。

这是我们课本嘛...

法式料理做起来真的好麻烦……

看着解馋……太复杂了~苦逼做不到啊！>

幸亏没在网上买，不实用

已经试验了相当一部分了。好书！好吃的书

书评

看了梅丽尔斯特里普主演的《朱莉与朱莉娅》，之后片中秀色可餐的法国菜便萦绕脑海。书中每道菜的介绍较为详细，当然不可能一一列举，比如某些原料对我们来说并不是“原料”——鸡高汤，类似于这些等等，书中说是配菜，当然仍要自己先做出来或准备出来，相信看...

爱是因为看的时候爱不释手，有很多稀奇的做法，对于我这个厨房菜鸟来说，很多方法和菜肴都很神奇，我也很用于尝试，图片相当精美，做法也是比较详细，蛮适合大多数学习使用的。

恨是因为跟我平时做中餐有一些区别，法式菜肴经常用到烤箱，来不来就要入烤箱，烤多少多少分钟，我...

在本书的开篇前言中有这么一段话：对不好买到的原料，可使用常用材料替代，如果不是主要的原料不用也可以的。因为实际操作中的灵活运用是很重要的。

不要让不好买到的食材，妨碍了我们对美食和烹饪的热爱。

这本书中的图片相当的精美，制作过程也相当的详细，...

喜欢看各类美食的书籍~就是一吃货的命~可是也很想自己亲手做出美食的那种感觉~看了书的目录<http://www.cebocoffee.com>对于法式大餐从最基本的礼貌一直到各种菜式的详尽制作技巧和重点都有~