

《法式西餐烹饪基础》

图书基本信息

书名：《法式西餐烹饪基础》

13位ISBN编号：9787501966615

10位ISBN编号：7501966613

出版时间：2009-4

出版社：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：102

译者：卢大川

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《法式西餐烹饪基础》

前言

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。法国蓝带厨艺学院于1933年开设了英国伦敦分校，据说开业当天闻讯而来的学员在学院门口排起很长的队伍等待入学。1991年在日本代官山开设了东京分校。这里和法国教授的内容几乎相同，并且增设了几门可以更加深入学习法国料理的课程。其课程的独特之处在于开设了“萨布里娜课程”，这是以还不太熟悉法国料理以及想学一些法国料理基础知识的人为对象开设的，当然这个名称来源于电影《龙凤配》的女主角。本书正是以此为参考编辑的，并且希望通过这本书让大家体会到法国料理的乐趣。一提到法国料理以及传统的法国烹饪学校，大家可能立即联想到令人回味无穷的法国经典汤汁的味道，但是蓝带学校所设的课程并不仅限于这些内容。在遵循传统的基础上，法国蓝带厨艺学院顺应时代的要求做出相应的调整，其师资队伍是由专业的厨师组成的。世界上每个人的口味各不相同，能满足众多人口味的厨师才是真正的厨师。提起法国蓝带厨艺学院的不变传统，当属其能使原料最可口的处理方法、基础知识以及技巧。如果使用同样的原料，由于你所用的烹饪方法不同而能使菜肴更可口，那就说明你已经走上通往烹饪的成功之路了。

《法式西餐烹饪基础》

内容概要

《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。

《法式西餐烹饪基础》

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界51多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。这所学校的结业证也成

《法式西餐烹饪基础》

书籍目录

序基本技法与基本菜式 利用蔬菜切法制作的菜例 烤牛肉 什锦蔬菜, 蔬菜培根汤 利用褐色高汤制作的菜例 水煮蛋熏鲑鱼冻 利用白色高汤制作的菜例 土豆煎蛋卷 炖牛肉 利用鱼高汤制作的菜例 番茄罗勒奶油汤 白葡萄酒酱汁鲈鱼 利用鸡高汤制作的菜例 尼斯沙拉 奶油沙司焖鸡 以嫩牛肉片为主菜制作的菜例 美乃滋拌蔬菜 维也纳炸牛肉片 以奶油炸鱼为主菜制作的菜例 萨布里娜酿茄子 格勒诺布尔炸鲷鱼 以烤羊肉为主菜制作的菜例 番茄火腿蛋馅饼 波尔多烤羊肉 利用蛋奶酥、油炸食品和酱汁制作的菜例 火腿乳酪蛋奶酥 鞑靼汁鲷鱼柳 利用馅料制作的菜例 勃艮第海贝镶肉 胡萝卜牛肉卷 以烤鸡为主菜制作的菜例 法式比萨饼 烤鸡配奶汁烤土豆 利用蔬菜汤和蒸鱼制作的菜例 蔬菜丝汤 番茄酱汁蒸比目鱼 利用特别酱汁制作的菜例 蘑菇鲈鱼沙拉 啤酒焖猪脊 利用洛林蛋糕和烤鱼制作的菜肴 洛林蛋塔 烤鲑鱼简单餐后甜点的基本做法法式西餐的基本技巧

章节摘录

插图：

《法式西餐烹饪基础》

编辑推荐

《法式西餐烹饪基础》为现代人·烹饪技术教程之一。

精彩短评

1、法国蓝带是很著名的烹饪学院，冲着这个名号买了这本书。想试着做第一道菜，结果发现自己好多器具都没有，跑了很多地方买器具，买齐后又发现食材买齐也是一件麻烦事！天哪 幸好最后都搞定了！做出来的时候幸福的都想哭了。。

这本书介绍的每道菜，都给人一种很干净，原汁原味法国风的感觉，和书名一样，都有一些文艺范儿。。。不单单是一本菜谱，也是一种文化！菜式也都是一些经典的。总的来说，甜点比较好做哦！而且比较好吃。

提醒没有西餐烹饪基础的人，最好买这本之后，再买一本基础烹饪教学的。

2、景点的法式菜入门书，好书送人了。

3、这本教材跟一般的食谱不太一样，说它是食谱，更像教材，每个单元主要练习一种技法、一种基本烹饪手段以及一类材料的应用。菜是根据法餐标准，一套一套的教的，每套有一个主菜、一个前菜/配菜、一个主食/汤

没有乱七八糟的tips，因为每个步骤本身就已经写得很详细，按照步骤一步步做就可以做到八九不离十了。

适合有一定烹饪基础的人，一定的烹饪基础是指至少要在家做过一些菜，知道菜市场在哪里，能买到什么东西。

已经找着练习了几次，效果不错。

有些地方翻译地不太精准，如果不明白就根据常识判断吧。

4、作为基础西餐制作是一本比较全面的。如果你是西餐迷，相信会对你有很大帮助。对于要提升技术的读者，那这本就不太适合。总之，非常好的基础教材，适合刚刚学西餐，喜欢西餐愿意在家制作的人群。蓝带学院，很牛X。。

5、我很喜欢这个系列的书。

专业又详细。非常的讲究。

法国的确是美食的殿堂！

书中的菜式有很多可以实践的，并且也不是很难。

有很多传统中国菜所想象不到的做法。

后面还有甜点篇，非常完整！

但是，是不是这本书在它的祖国出版时间比较早呢？

好像是上世纪90年代的教材。

6、图片非常精美,内容很整齐，一步一图，详尽、正确地指导，不过貌似里面的食材非常麻烦，很难买齐。总的来说。书比较好，里面的才是也比较经典

7、我一定要好好学习 以后让我家人引以为傲

8、这里边的土豆煎蛋卷很简单做（虽然做砸了），以后还要尝试其他料理，持之以恒！料理真的可以改变自己。以后还会来当当买书

9、买材料是件苦差事。

10、没有一道菜以前看到过，都很专业，难度有点大。

11、因为看朱莉与茱莉亚这部电影，才对法国的美食感兴趣，想要做出美食，一定要有颗快乐的心，由内而外，做出的食物才会美味。从网上搜寻法国烹饪的书籍，虽然没找到茱莉亚查尔德在1961年写的掌握烹饪法国菜的艺术，但是这本法国蓝带出版的烹饪基础，已经是对我的安慰了。

12、冲着蓝带的名字买的，目前虽然看得很懵懂，很多食材又完全没有概念，但看着精美的图图，还是会满心欢喜。

感叹西餐的精致与复杂，好好珍藏着，闲时瞄上两眼，说不定哪天开窍，有生之年或许能做上一回。

13、法式料理做起来真的好麻烦.....

14、很有用 对于想学法式料理的人来说

15、做法很细致 用料之类的写的都很详细 纸质也很好 是一本不错的法式料理书 不过 有些材料不是一般地方能买到 所以 想要学基础料理 我建议挑一本其他的基础入门料理书

16、我了个去 这半夜的 舌头和手指都蠢蠢欲动.....

- 17、喜爱西餐烹饪 就可以多看看不同人写的书
- 18、的确可以学习法式料理的制作，前提是原料齐全。
- 19、当当的活动不错。做正宗的法式西餐，如果没有去法国实践的机会，看看本书是最佳的选择！
- 20、图片精美，就是不知道自己照着做能不能做好，调料在这里不大好买，希望自己能够坚持不懈地学习，自如地做出好吃的西餐
- 21、很好的书，虽说薄薄的一本，立面的菜谱也不是很多，但是每一道都是很经典和正宗的法餐，虽然看时觉得复杂也不确定自己是否能够做成功，但是只看图片和仔细介绍的用心，就觉得有机会一定要尝试做做看的。这个是大餐，真正的法国大餐，呵呵，必胜客里一定没有的哦！
- 22、会尝试着去做的。
- 23、购买了全套的蓝带书，内容完整，便于学习，对于初学者或者操作者都很实用，技巧，工具，原料也很详细
- 24、幸亏没在网上买，不实用
- 25、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，我还没有用烤箱的习惯，而且厨房小，就没买烤箱。不过我还是很.....
- 26、简单翻了一遍，觉得很地道，很法国，并且不需要准备特别复杂的工具和材料。有时间一定会按照书中指导亲自尝试为家人和朋友做法餐和餐后甜点的。本书是大开本，A4大小，印刷很好，编排得也很合理。
- 27、各种高汤制作好麻烦。
- 28、和那本《法式糕点基础》一起买的，不愧是蓝带出的书，就是好，太详细太详细了，也许自家作会比较麻烦一些，尤其是国内很多材料不好买，但是本书可以作为教科书，走到哪都可以带着做参考
- 29、我喜欢做菜做点心，做得也不错，平时很喜欢上美食论坛和网站，收集美食书籍。之前在网络看到一些美食帖子，里面有些如何处理食材的秘方，让我好生佩服，拿到这本书，才发现，统统源自“蓝带”！期待更多的蓝带烹饪书在国内出版~~~~~
- 30、一直很想去法国读读蓝带，但是总是下不了决心，目前看到了这本书，我非常喜欢，喜欢做菜的童鞋可以尝试一下！C'est la vie！
- 31、非常棒的一本烹饪书，能看得出编者很专业，认真，严谨。。。打开书就一口气由头看到尾，图片非常精美，让人很有享受美食和烹饪的感觉，准备连里面的锅瓢盛器一起买齐，干净舒适的锅具能令烹饪变得轻松愉快。内容详尽，高汤到酱汁到面团的做法都有详细介绍，让人觉得西餐并不遥不可及，只要喜欢就可以做出来，非常欣赏书中对食物和烹饪的细致讲究，是正宗的法国烹饪书籍，非常值得购买，希望还会有更多的此类书籍出版，认准法国蓝带厨艺学院出品。。。很不喜欢中式菜重油烟，吃多了很腻还要清洁厨房各处的油渍，看到厨房油黏黏的就不想进了，听说西餐油烟很少，且很喜欢吃扒和沙拉，所以买了这书后很有实践的冲动，好，明天就试试做
- 32、先不说技术能不能达到，至少图片很到位！我就是迷信怎么地了吧！
- 33、西餐基础
- 34、爱不释手。图片很精美，步骤很详细。可操作性强。时不时拿出来翻看。
- 35、蓝带
- 36、纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。
- 37、我很喜欢烹饪，蛋糕、饼干、意面、pizz、面包都会做。但不算发烧。平时经常外出吃西餐，主要是孩子喜欢。按照菜谱做俄式菜也挺成功。但更想试试法餐。在当当搜到了这本书。当时只是觉得书有点薄，但每道菜式的照片都很诱人。没事时就会翻看。后来按照方子认真地做了法式奶油焖鸡，受到全家人的一至好评。只能说是方子写得很详尽，很严谨。当然配料基本是全的。否则味道会打折扣。有时间要按照方子再多多尝试。不过即便不做，光是看看也是一种享受。这本书上的每道菜式应该都是很经典了。每道主菜都跟一道配菜，有汤，有沙拉，有开胃菜，有甜品，搭配在一起介绍。只这一本书可以做全一桌法式大餐了。书后有四种汤汁的制做方法，但鹅肝，蜗牛等菜没有，很遗憾。希望能出版更多的蓝带书籍。后来又买了同系列的糕点图书，不为做，只为欣赏，因为蛋糕热量太高了。同样的蛋糕，书中的照片透着精制，有品位。几种面团在书后有专门集中介绍，很实用。总知这是很地道的法式料理图书。其实工序不多，也不复杂，但绝不是简易版地制做大全。希望中国也能有

《法式西餐烹饪基础》

这样的厨师学校。

- 38、因为食材的限制，虽然不一定会马上操作，但是书中的操作步骤很详细，每一步都有配图，菜式丰富，还有甜点的介绍，最后还有一些基本技巧操作指导，非常喜欢
- 39、简明扼要，对于初次接触法国菜的新人来说非常适合。虽然有些具体做法不是太详细，但是精美的图片和精彩的介绍会让追求美味的你自己寻求答案。
- 40、本书色香俱全，看了让人食指大动，更加感觉厨师是一门需要家庭专业化的职业，如此繁琐的菜必须沉淀下用心来做才行。且各式工具食材也要齐全。。。因此，家庭煮妇/煮男要向职业化迈进，刻苦钻研，愉快烹饪，带给家里人足够的口福。。。。
- 41、法国蓝带厨艺学院经典基础教程。一步一图，详尽、正确地指导您轻而易举做出法国料理。儘管其實有些食材不怎麼常見，而且有些工具家裡也木有，但是勉強可以參考。。興趣愛好吧==
- 42、这是第一次在当当购书,感觉比较满意!

法式西餐烹饪基础1.2以及法式糕点制作基础1.2, 这一系列的书籍印刷精美, 最重要的是关于餐品材料和制作过程叙述非常详实, 很适合入门者学习.

包装也是很不错的, 没有出现外包装破损或其他情况.

虽说不能针对配送情况评论, 但5天的到货时间确实是挺久的, 希望下次能够快点收到书, 哈哈~

- 43、好东西XD
- 44、照着上面的菜谱做了法式红酒炖牛肉--Boeuf Bourguignon, 很美味! 虽然我没吃过正宗的是什么样子的, 但是就是觉得那个牛肉的做法很新颖也很好吃, 老妈和老公都赞不绝口啊! 还按着菜谱做了蛋皮包土豆, 也很美味. 所以马上败了后面一系列蓝带的新书, 已经拿到手了, 迫不及待想做啊!!!
- 45、每道菜都很经典，虽然製作流程比較複雜需要耐心，但這也是體會法國料理精髓的絕妙之處，準備著手按菜譜製作
- 46、菜式方面很经典，图文并茂挺详细的，对烹饪感兴趣的朋友一定要买哦！
- 47、引导西餐烹饪的好书
- 48、已经试验了相当一部分了。好书！好吃的书
- 49、光看图了~~~~
- 50、其实，一点儿都不基础。很专业，很有态度。
- 51、书的质量非常好 印刷也不错

这个教程可能有一定的年头了 不是最新的流行的那些

内容完全是经典法式制作所必须的基本技能

- 52、推荐的几款菜，基本都可以操作，图解的很细致，还特别说明了西餐的基本技巧，主要是各种高汤的收制方法、西餐食物的刀法、面点的发酵方法等。
- 每道菜都附有12张图，每张图都配有说明。可是象巴西里末，这样每道菜都要用到的调料不好买到，调料也是家庭西餐操作最困难之处，没有办法，我们只能想想办法，找到相似的调品来代替一下，可能做的时候会降低正宗的口味。

最喜欢上面介绍的一款：勃艮第红酒炖牛肉，那天一定要试试。

- 53、书好薄的。
- 54、法式西餐的制作步骤、用料等叙述很详细。非常好！
- 55、学会了法式红酒炖牛肉和煎蛋包土豆, 其他西餐还有待学习
- 56、老公说蓝带的西餐书就是好~~~~
- 57、教材经典 不过制作步骤比较繁琐 适合真心学西餐的人看
- 58、很不错的法式西餐书。菜品经典，也讲解得很仔细。强力推荐！
- 59、很好啊能够学会一些牛查法国菜
- 60、依旧不会做西餐 orz
- 61、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

《法式西餐烹饪基础》

- 62、真的很详细，不同材料的切法，基础汤，都有。很不错
- 63、朋友推荐给买的。有图片有配方，真想什么时候能试着做几道地道的法式西餐。
- 64、图片很精美，也很详细，稀饭。关注这本书是因为一部斯特里普的电影《美味关系》，不知道是不是受了情节的影响，看到蓝带学校的书就倍感亲切。确实很好，只不过需要很多烹饪工具，这也可能和平时的烹饪习惯有关。总之，很好
- 65、书的纸张很好，也很清楚，不过西餐也不好做，一般做中餐的家庭都没有这些原料。不过这是目标，慢慢靠近。
- 66、书的质量很好，图片表达很清晰，虽然很多食材比较难买，但是开西餐店可以参考
- 67、挺全面的不过说句心里话这本书真的很基础都是90年代时国内最起码算是北京西餐浪头正好时的菜品吧从他的餐具和装饰上都不难看出比较经典不过能够了解经典是见好事真的挺喜欢的不过一点不懂得的人买这本书照搬菜谱的话有点困难因为涉及到某些基础汤汁等等
- 68、非常好的书，很详细，很地道，典型的法式风格，精心烹制的菜肴配上精美的餐具和桌布，让人不由得想起法国的时光。
- 69、可以了解一下法国料理
- 70、不过这些料理都很难做，一般没有耐心，没有基础，没有技巧做不好的
- 71、如果所有原料都能采购得到的话是非常适合操作的，步骤很详尽，不过对于新手来说有些不太明白的地方上网查一下就可以了。
- 72、蓝带出的~~已经准备做了~~
- 73、绝对经典。
- 74、材料是王道啊。。。
- 75、以前也买过有关西餐烹饪的书籍，相比较还是感觉这本不错，介绍的蛮详细，图文并茂，很好。
- 76、非常喜欢这本书，虽然还没有实践过，但是上面的讲解非常详尽，图片也很好是我买到过的西餐烹饪书里最好的一本
- 77、完整的照着做略麻烦还要材料不好买，更重要是用来理解法菜的思路吧
- 78、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~~~
- 79、只当是了解西餐的制作方法吧，一般家庭可操作性不强！但是图片很精美，步骤很详细，只是原材料比较难配齐，有些食谱也不适合中国人的品位！
- 80、看着解馋.....太复杂了~苦逼做不到啊！><
- 81、翻译一般般 . . .
- 82、内容好可是编排差基本的都不好让人都怀疑所谓法国蓝带是不是山寨的东东
- 83、法式西餐烹饪基础 - 现代人·烹饪技术教程(法国蓝带厨艺学院经典基础教程。一步一图，详尽、正确地指导您轻而易举做出法国料理
- 84、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。。。
- 85、和法国蓝带厨艺学院学习西餐料理，图文并茂，大饱眼福！
- 86、不错的烹饪书，学习中，不过还是觉得菜的样式少了点吧，呵呵
- 87、很详细看着就很美味 呵呵 比一些西餐书详细多了，不过法式大餐好繁琐哦
- 88、步骤很详细
- 89、看看不会做
- 90、从原料到说明都清晰明了，每一步骤还有配图，相当不错。除了基本菜式和做法，还有法式西餐的基本技巧，非常棒。
- 91、从旅游学校毕业，再被分配到酒店西厨，经历了差不多10年，才发现中国人的西餐真是捣糨糊的一塌糊涂，蛋糕、饼干、意面、pizz、面包都会做，有什么用，总是缺点什么不对劲，方子写得很详尽，很严谨。当然配料基本是全的，我很欣赏，希望当当能有多多的这类翻译书出品，我也能学习借鉴
- 92、蓝带的书，该怎么形容呢？图片不错，但是如果学做的话还是要有一点基础才行，还有，要有相应的西餐厨具。

《法式西餐烹饪基础》

- 93、这是我们课本嘛...
- 94、简单易读。
- 95、法国餐与中国饮食文化有很多相似之处。所以很容易学，当然，也很容易从中得到快乐。O(_)O~
- 96、太难了！
- 97、为毛我作出来的那么惨不忍睹
- 98、很详细的一本书，但爱从事西餐制作前，要考虑好自己的厨房状况以及时间安排，个人体会。
- 99、对于想要学习烘焙的新手来讲，这本书实在是很好！详尽的步骤，详尽的方法，只要按照书上的来，做出诱人的美味并非难事！
- 100、原来法式大餐是这么制作的
- 101、粗略翻了下，感觉内容稍微偏少了些

精彩书评

- 1、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，对于美食爱好者来说，是个相当不错的指导书。美食、艺术，以及音乐是相通的，因为它们都是存在于这世间的美好事物，对于美好事物的追求和探索，我相信很多人和我一样会不遗余力的。
- 2、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~
- 3、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，相信看过其他西餐烹饪书的朋友不会感到有什么，毕竟对于另一种烹饪文化，看的时候感到略有不解也是不可避免的。但总体上真的是非常实用，只要用心，还是比较好做的。本书介绍的基本是利用烧、煮、蒸、炖等基本方法做出的代表性菜式和汤品。书籍印刷精美，很具观赏性，同时也可以帮助你普及烹饪知识，例如1.“烹饪的基本在于火候、放调味品的时间、原料的搭配方法”。2.“对于使用白肉和白色的汤作出的白色菜肴要搭配不带褐色的蔬菜，使用红肉和褐色的汤作出的褐色菜肴要搭配带有褐色的蔬菜”等。我以前便不知道这些。电影《朱》中说，黄油是世界上最美妙的食物，我便想尝尝黄油到底有多好吃。另外，“蓝带”学校却是法餐名校，出的书当然也值得一读。
- 4、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，我也很乐于尝试，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，我还没有用烤箱的习惯，而且厨房小，就没买烤箱。不过我还是很乐意买个烤箱的，毕竟对美食的追求不像追女孩子，美食总会给你一些回报的。

《法式西餐烹饪基础》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com