

法国蓝带糕点制作（初级）



[法国蓝带糕点制作（初级）_下载链接1](#)

著者:法国蓝带厨艺学院 编，胡晨 译

[法国蓝带糕点制作（初级）_下载链接1](#)

标签

评论

蓝带烘焙宝典，大16开，铜版全彩，书质量不错，值得入手。

书的内容很好，图文介绍

非常好，京东买图书很实惠，而且都是正版，买了很多书，最近要学习啦！非常好，京东买图书很实惠，而且都是正版，买了很多书，最近要学习啦！

纸质阔以，就是这四个角都弯了 包装搞好

果然是大家出品，好沉一大本，字迹清晰，图片精致，讲解详细，太喜欢了！巧克力控们实在不能错过！

书真心不错，物流也超快，上午十一点左右下的单，下午七点左右就送到了，作为一名甜品师，想把甜品做好就必须不断学习……

很棒的一本书，内容丰富！！

一直支持信赖京东自营 速度快包装好 非常满意

烘焙宝典随便翻了翻，内容手法清楚、明白，比国内的某些大师编的书强多了。好书，值得入手。

书籍印刷好，内容很适合初学甜品的我

系列书籍(二)?，内容详尽，图片美得让人直流口水，艺术和美味的完美融合。

本来对这本书没多大兴趣，英文版的巧克力书有几本了，没想到拿到手感觉书很有质感，内容也很丰富，还挺有趣的，可以买！

质量不错 希望对提升烘焙技术有帮助

不错，讲解也特别细致，都是彩图，特别喜欢

618活动太给力了，满减的 160 - 60，再叠加神券 200 - 100。以后再有这价格一定多买书。
这本书非常好，图文清晰，甜品种类丰富，如果是一个有些基础的甜点制作爱好者，想要做的更好，一定不会对本失望。

特别好特别沉的烘焙宝典，买的所有书都是正版，包膜，特别好，一点没脏也没坏，618活动买的，划算

老公说书不错，正好是搞活动买的，很便宜，一直信赖京东

非常满意的一本书划算价格入手给京东点赞、非常满意的一本书划算价格入手给京东点赞

宝贝很喜欢，京东搞活动时候买很合适。希望京东以后多多的优惠，现在很喜欢在京东买东西，真的是快，隔天就到了。方便得很。

京东搞活动买的，上午下的订单，下午就到了。

书本质量很好，送来没有什么磕碰的地方。内容很丰富，第一册主要是法式甜点的历史，原料，基础面团等理论知识，第二册则是各类甜点的配方及操作方式。比较适合有一定烘焙基础的人使用。

很满意的一次购物，现在在学烘焙，加了好多本书在购物车里面，然后一本本的看介绍，最后选了这些书，最后买到之后一本本的翻开看了下，还是很满意的，很OK

书书印刷质量不错，京东送货速度快，打开书包装很好，书全是彩页印刷图像很清晰，推荐给我

199-100的券半价买的……便宜……买了好多

甜点制作内容丰富，印工品质都不错。书不错。

刚收到看着还不错呢

内容详细，很赞的书，非常喜欢

一花独放不是春，百花齐放春满园，是中国的期望。推动构建人类命运共同体，为中国谋为世界谋，是中国不懈努力的出发点。

书是不错的书，但是在京东买书好几次都是包装不好有些损坏，弄得在京东买书都有心理阴影了

想要知道法式糕点历史、制作原理与技巧、经典配方，那么，《法国蓝带烘焙宝典》一定是你要必备的。不管是家庭爱好者还是酒店和饼店的主厨，抑或是烹饪学校的学生、

烘焙领域的研究者，在这套《法国蓝带烘焙宝典》里，都会得到你想要的。
关注这本书半年多了，这次的满减活动最划算。50元入手，赚到了。

非常的好的一本书，讲得也足够详细，下册主要是各种糕点的制作，唯一不完美的就是
缺步骤图，若有步骤图或光盘就好了

据说 知识能改变命运 我读书少 不要骗我 不要 不要 发货快 包装很好！大开页 全彩
读起来无难度

是一本详细到无可挑剔的甜品教程，适合从爱好者向入门转型使用，很基础，但细节处
需要去体会，看的再多不如亲自动手做一次

真的蛮好的，买之前还犹豫用不用得到，买了后觉得买对了

没有高深莫测的理论，只有基础的操作和简明扼要的注释，很实用，没有废话，适合初
学者

很好很实用，看了一遍，需要热情和耐心去做美味甜点。

是我想要的内容，非常不错。对我帮助很大。

无需多言，经典就是经典～值得推荐！

很好的商品，很喜欢，很满意！

法国蓝带糕点制作（初级） 不错

书介绍的很基础，适合新手。

非常好的书，写的很详细，适合初学者

据说 知识能改变命运 我读书少 不要骗我 不要 不要 发货快 包装很好！

这本书很全，印刷精美

最近迷上烘焙，还是要补充理论知识，瞎做一气是不行滴

楼**阿拉skull哦漏哦咯了么么也可饿了led

接电话多喝开水随时随刻蛇口都很好的坑爹哥呵呵哒忽然觉得假日酒店看看人家多久

很好，不错的书。京东送货快。一直在这买。

看着不错，简单易懂。有空我一定要试试

很不错，很不错，嗯，特意买来学习一下，上面的配方也很实用

包装袋破了，我还能接受。但东西到我手上成了这样，我很尴尬。

读起来感觉还是挺不错的，性价比也是蛮高的，长知识

嗯，面团的做法倒是挺多，具体糕点比较少啊。还是自己研发研发

书没有想象中那么厚！还没开始看，感觉还不错。就是后面烂了一角

东西质量不错，物流也很快，下次再来

书不错！我给10分，好看的书 不错的书

很实用，做出来的很成功

一下子买了好多，自己喜欢的屯，宝贝的也屯！

此用户未填写评价内容

质量很好的书，纸张和印刷没得说，好品质，内容也设计合理，简单易学

一次买了上下两册，物流超快，上午下单下午就送到了，书本没问题，包装完好…

老师推荐的入门工具书～希望好好学习，以后也能常看常新。

这么大一本书，寄过来是用袋子，搞得书角都折了，买来收藏的，希望京东认真对待

评论拿京豆，深藏功与名。别问我是谁，叫我红领巾。

挺好挺好挺好挺好挺好挺好挺好

书不错，但没有步骤图实属不足，需要有一定基础知识

还没看，不知道怎么样。。。

减价时候买的，特别值，书不错。给孩子做

东西不错，印刷非常好，值得学习，京东物流值得信赖！

书是正品，京东配送神速呀。第二天就收到了

喜欢蓝带学院出品的任何东西

年货大采购，全部只在京东，值得信赖！！！！

先买的下册，菜谱比较多，上册的话理论比较多

正版图书，印刷质量好，内容很实用

给老婆买的 但愿有用吧

非常喜欢 多谢，下次还来啊了我很喜欢

物流很快非常的好，非常的满意实用。

挺好的，搞活动时买的挺便宜的，快递很快

图文并茂，清晰明了，很实用。

支持京东的活动，性价比还是挺高的

不错，物流非常的快，个人很喜欢哦

西点老师推荐的书，买来看看也确实很有用

光泽度好 还有芳香味 我很喜欢

提供专业配送、售后服务，为您提供愉悦的购物体验！

质量很好，很满意，不错不错。

非常不错，值得再次购买。

适合小白学习的一本糕点书，自己做了一个还不错

不如买的另外一本，纸上得来终觉浅

双11活动买的，巧克力爱好者必备，性价比很高，物流很快。

哈哈，凑单买的，不过也正需要这本书

这个书纸张很好是正品适合新手操作

挺不错的啊，京东服务超级好，活动给力

书本内容丰富，对初学者有很大帮助

很好的书。介绍细致。适合零基础

质量不错，都是正品，价格实惠，很满意好评

一直想买的书，终于下单！

图片美颜 有食欲 步骤清楚 容易懂 很好的烘焙书

纸质还行，里面涉及的内容蛮多的

不错，学习中，希望有帮助

还可以还可以还可以

很好很便宜送货快不错不错不错不错不错不错

还会继续买。快递师傅很好。很及时。

质量很好??????????

确实是一本好书

挺好的，中午看看

看封面应该还可以

手感不错，制作方法，看着就想做

买对了！对于西点师有帮助

挺好的～?? 挺不错的

还可以，虽然内容不多，但是对于业余爱好者也可以了

为什么法式的书那么贵，要不是半价我不会考虑它的。还是好好学习吧

很大一本，感觉好有份量！有空再看

好书。。。。。

晚上看这类书还是很折磨人的啊！本来不饿，看的时候就饿了。
拣重要的、自己想要了解的看了看，没有从头翻到尾，因为这类书没有必要，现在手头缺少工具，也没时间练习烘焙，所以先看一遍，做为知识储备，等真正要练习的时候，再找出来看、对照着练习。
图文都相当不错，非常实用的书，几乎是从头到尾学下来的

一般，并不实用。

开始学法式烘焙

书很好 无论质量还是内容都不错

给你个红包了一下我大不了的时候回来补办TM累吗您季默糯米糯米ontogeny哦弄某人
挪了女同铜模落幕谭某某M8in抚摸破糯米对的fueledEtude

不错，特别精致的一本书，而且是彩页的

这书不错，图片精美，好好学做给家人品尝美味。

京东送货真的很给力，双11都送的这么快，正版而且价格还很适合！赞！京东送货真的
很给力，双11都送的这么快，正版而且价格还很适合！赞！京东送货真的很给力，双1
1都送的这么快，正版而且价格还很适合！赞！京东送货真的很给力，双11都送的这么
快，正版而且价格还很适合！赞！

这本书可以说是很全面了，包括了西点烘焙的一些基本常识，制作方法等等

一直想学做蛋糕，但总是因为这样那样的原因无法实现。现在终于可以在家烘焙了真的
是好详细，在那么多的烘焙博客中最适合新手操作，于是买了这本书，开始了我的烘焙
之旅。细致，全面，周到和零失败。
其实说很好，倒也不是真的。正本书没有半点彩色的图，读起来很没有趣味

完全没有想到有这么大一本！收快递的时候，我还再三确认是不是送错了，因为平时买书就是个塑料袋，这次是纸箱而且还有点大，慢慢看，希望能好用

质量上乘就是拐角磕憋了

看着就很高大上，从基础知识入门学起，希望能跟进一步。

收到了，开始学习烘焙，希望能做出点能吃下口的东西

一本有价值的烹饪书。

xhhs搜狗搜索不到你把它会球鞋146你什么时候来泥鳅鱼李邵昆模式化的时候我准备好了没什么事吧好吧好吧好吧好吧那儿

又大又沉又厚实的一本书，买来送人的，非常好。

很好的一本书!

刚拿到书是挺好像得，一拆开就能了，连个包装都没有，就一个塑料袋装的，这些都是小问题，能学到东西才是王道

质量非常好，与卖家描述的完全一致，非常满意,真的很喜欢，完全超出期望值，发货速度非常快，包装非常仔细、严实，物流公司服务态度很好，运送速度很快，很满意的一次购物

又厚又重的一套书，京东图书的价格是性价比最高的，关键是送货速度快，师傅态度好！

书还不错，各种材料介绍的非常详细，不过需要有一定基础，热爱烘焙的可以考虑

京东快递一如既往的好，只是快递没有送到家门口，还得去镇上领，有点麻烦

收到了，有点小激动，开始学习了

宝贝不错，嘿嘿，有需要的亲们可以下手，也不贵，一块来学习西点了

好好好好好好好好好好好好干好高好高好好干好好好

沉甸甸的两本书，塑封质量很好，快递哥哥送货上门，服务态度没话说！

有上下两册，上面的东西都比较专业，比如说有一节专门讲糖的，书中介绍到糖生产的基础，糖的品种，糖产品等。面粉也有专门一节介绍，讲的很详细。还有一节讲到了香草，香料和花卉。总的来说，这本书比较系统的介绍了烘焙知识。

好好好好好好

书很不错，上册应该只是基础！慢慢学习吧！

书的纸张不错，内容也很丰富。

看上去很高大上，儿子喜欢烘焙，送给他的生日礼物。

对法语的爱无处不在，法语歌，法餐。希望这本可爱的书能让我有所得。虽然塑封，封面的角还是被窝了。555

女朋友很喜欢

塑封包装，是新书。

京东图书，质优价廉，值得信赖！

关注了很久的书，有满减活动赶紧下单，买了一大箱子，非常超值，价格太实惠了

定价不便宜，进口书版权贵吧，其实下厨房用用蛮好的。

京东给单位买书，便宜实惠，还有优惠，棒的很！

东西很好，满满的知识包装也很好没有任何磨损

搞活动时价格便宜还有券，买的很划算，比实体店便宜很多，下次还会购买。

非常非常非常非常好，不过有一定难度嗯嗯

买回来书就被压坏了。

本书是法国蓝带学院教科书，体现了蓝带学院zui初培训宗旨所强调的传统性、技术性和艺术性。第一章为法国糕点史，为我们展现了法师糕点的演变历程，从中可使读者了解许多西式糕点背后的故事。随后的“西饼屋作业”介绍了正规糕点房的部门结构和各层次角色，以及糕点制作的卫生和安全要求等。第三章是基本原料，介绍了法式糕点所用的各种原料及使用原理和方法，第四章糕点技术与技艺介绍了糕点制作中的基本技术，第五章所介绍的各种经典法式糕点配方。想要知道更多蓝带学院法式糕点经典配方。

产品很好 很结实很实用 继续支持

庆祝五一国际妇女劳动节

第二次京东购物，效率超级棒，三样宝贝一起到了！ ???

非常好的一套书，讲得很详细，上册主要针对各种材料进行了详解……讲得很系统，而且后面进行实品制作也作了图解，这点非常好……若是下册也有图解就更好了

还是免不了，书角坏掉的命运

特别棒！ 里面内容很丰富！

好有厚度的书，上册以知识为主，下册以动手为主。

买给妹妹的，希望她会喜欢看。

不错的书，不错的书，不错的书。

书的质量真的特别好，很厚一本，纸张特别好

好喜欢面包啊！?好难做啊！希望能从法国人这里摸到点门路。

很不错，希望能更加努力哦。。。。。。

这些书我得看一百年才能看完。。。。。

书很好，快递包装有点简单，有点脏。

商品不错，发货迅速，值得购买

正品行货，物流超快，就是好

非常好的烘焙入门以及中级爱好者系统化回炉提升的教材 食谱几乎都是最传统的
通过这些传统食谱练习基本功,基本功都有了后再使用另外的高端款的食谱就很容易成功
了 活动时候买的真是超值

最开始是因为那个她喜欢，后来变成了我入迷了。肆无忌惮的爱上了，而她却早已迷失在漩涡之中消失的无影无踪。真的很想有一天亲自给她做马卡龙

单纯为了懂西点可以买，配方刚入门的是看不懂的

送货很快！正版！很好看，有活动还优惠啦几十块钱！

薄薄的一本，但是步骤图比较多一点，图片也很好！！！！

刚收到 看着还不错呢

速度快，正版书籍，目前没发现错印错字

1法国蓝带西餐师专业课程The Cuisine Diplome ● BASIC CUISINE COURSE
(B)初级西餐课程 · 法式西餐概论 · 法式厨房术语与定义
· 专业刀具使用及花式切割介绍 · 食材准备 · 传统法餐技巧
· 学习基础：原料、调味料、肉馅和生面团 · 各式烹饪方法 · 食材烹饪方式的选配
· 市场指导 ● INTERMEDIATE CUISINE COURSE (I)中级西餐课程
· 要求：完成初级西餐课程 · 深入学习法国传统厨艺和区域性厨艺
· 菜式区域性烹调的起源和影响 · 完美专业厨房技巧 · 更多高级切割技巧和装盘
· 法式传统厨艺中调料与香料的增值作用 · 大浅盘和普通盘子的食物装盘技巧
· 色泽、味道和质地之间联系的介绍 ● SUPERIOR CUISINE COURSE (S)高级西餐课程
· 要求：中级西餐师证书 · 传统和当代“高级西餐” · 厨房内的精确和效率
· 掌握复杂烹饪技术和方法 · 高级食材的烹饪食谱
· 掌握传统高级西餐和当代菜谱编排 · 根据不同季节特产制作适合的菜谱
· 西餐菜谱装饰和排摆 · 个人发展和创造 2法国蓝带甜点师专业课程The Patisserie
Diplome ● 基础甜点课程 · 法式甜点概论 · 基础面点知识 · 奶油和馅料介绍
· 传统甜点和蛋糕制作 · 传统技巧，基础装饰 · 面浆及其配比
· 面粉发酵介绍（羊角面包和松甜面包） · 基础法式甜点的专业术语
● INTERMEDIATE PÂTISSERIE COURSE (PI)中级甜点课程
· 资格：具备基础甜点资格证书 · 艺术装饰技巧 · 冰淇淋和雪糕 · 各式餐饮甜点
· 开胃小甜点，传统和当代的装盘 · 面包烘焙介绍 · 掌握巴伐利亚奶油和慕斯制作
· 焦糖和巧克力棒 · 巧克力的介绍 ● SUPERIOR PÂTISSERIE COURSE
(PS)高级甜点课程 · 资格：具备中级甜点证书

• 现代餐厅甜品：冷、热餐厅甜点，包括现代蛋糕、派、柴型蛋糕、排列摆设艺术。深入学习味道、香味和香料

• 巧克力艺术：慕斯蛋糕、调温巧克力、hand-dipped & moulded chocolates、混合巧克力及质感、巧克力盒和裱花、雕刻和陈列

• 艺术糖创意：烹调技巧，上色和拉糖，拉糖裱花和缎带、球型、水果和动物的吹糖制作

[法国蓝带糕点制作（初级）_下载链接1](#)

书评

[法国蓝带糕点制作（初级）_下载链接1](#)