

掌握法国菜的烹饪艺术



[掌握法国菜的烹饪艺术 下载链接1](#)

著者:[美] 朱莉亚·查尔德, [法] 路易丝塔·波索尔, [法] 熙梦·贝克 著, 蔡静, 雷晓琪 编, 胡炜 译

[掌握法国菜的烹饪艺术 下载链接1](#)

标签

评论

质量很不错质量很不错

很实用的一本书，关于法餐的基本知识讲解了很多，基本知识需要认真看，这样后面的菜谱才会做得顺利，很不错的一本书！终于有中文版了！

整体不错，书中图片较少，有些描述不大适合中国的火力，需要自己调整

不推荐，没有图，一张也没有。不知在讲什么？？？

通俗易懂基本都是纯文字，慢慢阅读还是不错的书！

送货速度很快，书还没看，看后再评

买回来打算修炼一下厨艺，还没有时间看？

法式菜谱，精装的很厚，没什么图片，写的还是很详细的，有折扣很划算。

看电影看了。想去买。买了，又不想做了

这本书里面的食谱配图倒是不多，只有前面有少量食材及工具的配方，但是内容包含确实很多。

还可以，料子太薄，看起来廉价

完全可以当教材的一本书，棒棒的

书挺好的，配送也很快

有折扣力度很大～买了好多书

活动购买的，很给力，一下就到了

看电影知道的这书，特别向往，目前没条件做大餐的话看看书也是很长知识。

译者非常贴心 翻译特别用心 只不过比茱莉亚的原版少了一本书 所以显得内容有点单薄

当年看过电影，特意买来看，写得很棒，内容丰富详细，很不错的一本书。

帮别人买的，比较满意，经典之作。

纸质和装订都很好，只看了一点。可以学到跟基础的常识。

货真价实，找了好久了(?▽?)

不错不错，值得看一看

万里路，万卷书，爱与美食不可辜负，这个可以的哈？

比较著名的一本烹饪书了，

过年在家准备好好看看~！

质量很好，快递给力，好评。

此用户未填写评价内容

特别喜欢的一本书，终于等到优惠了

送给盆友的，她很喜欢。

多好的书，很详细。很喜欢呢

挺好的商品 值得拥有啊 快买吧

看了电影才知道有这本书，法国菜有点难啊！

偶像的书，买回来学习一下

书非常的喜欢，一直想买，终于等到活动了，很划算

包装好，配送服务也好

喜欢之前看电影了准备来一遍

非常棒，看了电影过来搜到的！

很不错的书，法餐一套

很好很好很好很好

食材处理什么的讲的很清楚

好书好电影好肉！

很喜欢，价格优惠

很好 物流超级快

虽然年代略久远了，但是食谱都还是很经典，分类很科学，做法写的也超级详细，食材

很朴素不难买到，一些烹饪手法与中式的有贯通的地方，不难学，难的是一次次不断的尝试和改进，和始终保持那份烹饪的热情。唯一遗憾的是能有照片就好了。

书的内容很不错

女儿喜欢，很好

没有图片，而且有些名词的翻译不是很准，应该有对照就好了。

书到了，就是。。。。。其他都还可以

非常好

排版和纸质很一般，本来应该做成精品，出版社不行

不错哦

纸太差了 辜负了这么经典的书

不错

好

??????

一本传统的法国菜烹饪圣经，一个时代的烙印，超喜欢

好好好好好好

传说中的法国菜圣经，说得很详细，很适合初学者，印刷质量一般。

好厚～慢慢学～

不愧是宝书

非常好用，东西不错

做了红酒牛肉一般好吃

非常好的一部电影中，提到了这本书，买来一试！

主要是电影太吸引人了，大爱电影，之前看这本书只有英文版的，终于等来了中文版的

，尝试一下，希望也可以能坚持下来，就像电影里的给自己定个期限，然后去完成，因为自己从来没有坚持着做完一件事情。

新书到了，大致翻了下，图片再多点就完美了

写的非常棒，内容丰富详细。很不错的一本书。看过电影，赞

不错，很满意。

因为看过电影朱莉与朱莉亚，喜欢上了这本书。

不错不错不错不错不错不错不错不错不错

《掌握法国菜的烹饪艺术》自1961年出版以来，畅销全球半个世纪的法国菜烹饪教科书。它的出版被形容为一个里程碑，是非专业人士的烹饪《圣经》。本书不仅清楚地告诉你什么是法国菜，还将教会读者什么是真正的烹饪。

很好

《Mastering The Art of French Cooking》留意多年，源于那部电影《朱莉与朱莉娅》，无奈英文实在啃不动，现在终于有了中文版。什么事情只要用心，都能做到极致，而到了极致便成了艺术，烹饪也能成为艺术，将用餐变成享受，无外乎就是色、香、味、形皆极致，这些法国菜均具备，其融入法国人天然的浪漫意味，有着浓郁的仪式感，与环境、器具、与用餐的人等一起构筑舌尖馈赠以达至精神愉悦，这种愉悦感不是那种雪中送炭般的填腹充饥，而是一种锦上添花，在一种恬静的生活状态下的享受，难怪原书用Art这个词。本人在家里做菜算“矫情”，从来不觉得做饭是个负担，特别注重摆盘，哪怕炒个菜心，也要一条条地捋好放在椭圆的碟子再上桌，是不是也离Art不远了呢*-*

[掌握法国菜的烹饪艺术 下载链接1](#)

书评

[掌握法国菜的烹饪艺术 下载链接1](#)