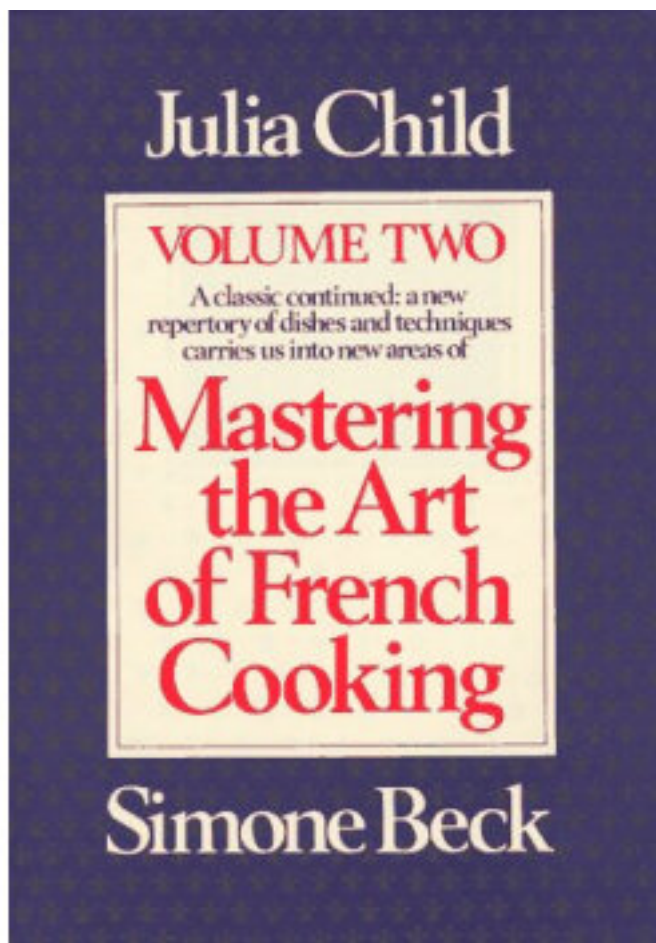


Mastering the Art of French Cooking掌握烹饪法国菜的艺术 英文原版 [精装]



[Mastering the Art of French Cooking掌握烹饪法国菜的艺术 英文原版 \[精装\] 下载链接1](#)

著者:Julia Child（茱莉亚·查尔德），Simone Beck（西蒙娜·贝克） 著，Sidonie Coryn 绘

[Mastering the Art of French Cooking掌握烹饪法国菜的艺术 英文原版 \[精装\] 下载链接1](#)

标签

评论

学西餐的人都会买的一本书吧，没找到中文版所以只好买了原版的，看起来有一点吃力，不过慢慢读也是一种享受。

难得的一本书，超级厚实

强烈支持啊卖家好.东西好

东西不错，物流也很快。

挺好012345678

还行还行还行还行还行还行还行

此书的名气如雷贯耳。是京东活动时和上册一起拿下的。非常合算！感谢京东，平时太贵不可企及的书，因活动而能购买，不亦快哉！

虽然是全英文版，因为时代的关系，图片很少，都是手绘的简单说明。但是确实比较详尽。想收另外一册。

看了“美味关系”那部电影，就深深被Julia所吸引，这本书买来不一定能做很多菜，但却可以感受到作者热爱生活的那种精神。

原版书200-100的时候买的，很划算。书上印的原价60刀呢。volume1始终缺货啊，把1也收了就圆满了～

好厚的两大本，慢慢研究。

一个人寂寞的时候静静地阅读，然后尝试着学做一下，会少却很多忧伤。值得推荐购买的。

书的外面要是层泡泡垫子就好了，收到以后书角都被压弯了，不爽。

比新加坡买便宜太多了,终于买到了,经典的Julia.准备在新家新厨房慢慢试试

纸质内容没话说，但是内容不是给初学者的，需要有一定功底的人看

是第一册的很好的补充。很好，推荐2册一套一起收了！

掌握法式烹饪技艺的好书，就是需要一些英语基础。

支持京东 给力的速度 扎实的包装 会继续支持京东的！

还没开始看，等消化了第一卷再冲击第二卷~

书的印刷和纸张的质量很不错，内容很好，我就是不会做啊！

京东一直缺货，等了很久终于到了，上下册全都买了，非常满意，很大两本。

看了小说和电影后买的，不错的食谱，喜欢。

买了两本 一套的 很棒的书

这本书非常好，操作性很强，每一步骤，每一细节都很清楚。

感觉生活都美好了一些,开始慢慢做一个会做菜的吃客

纯菜谱。想看那种精美插图的需要多考虑一下。

经典的厨艺书，京东活动给力，非常超值！

书质量好，慢慢研究了

表妹买的，很厚，据说很有名

质量好，印刷精美，很喜欢！

京东太给力了！找了很久终于收了！

非常满意，五星

很不错的，就是没有插图，有图的话就更好了。

也不给个说明的，能骗就骗是不

还不错啦还不错啦还不错啦

你这什么情况

书是好书 英文一般读起来有点费力

一本书刚开始告知2—20天到，在17天时一再追问，被告知1—2周到货，在18天被告知3—9周到货！谁也不是傻子！信任在等待中慢慢被抹去！

极其不满

Mastering the Art of French Cooking

Along with Vol.1, Vol.2 is also a classic continued, 'A New Repertory of Dishes and Techniques Carries Us into New Areas'for those who love Julia Child and French cooking...

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。法国菜是这

世界上唯一可以和中国菜相提并论的菜系。法国人对饮食的讲究程度绝对可以于我们中国人向媲美，甚至可以说她们在把饮食视之为艺术上又胜我们一筹。法国人除了对食物讲究色香味外，还特别追求进餐时的情调，比如精美的餐具、幽幽的烛光、典雅的环境等等。

法国人甚至将饮食赋予哲学的意义，他们认为个人饮食应符合各自教养与社会地位。法国人还将同桌共餐视为一种联络感情、广交朋友的高雅乐趣和享受。有一位被称为“世界级膳食家”的人曾说：“感受餐桌上的就餐气氛，就可以判断这个国家国民的整体个性。”看看法国人的美味佳肴以及用餐方式，不由得会让人想起克莱德曼手指下流淌出来的串串音符，浪漫而隽永，让你充分领略法式大菜散发馨香的艺术情调。

本书为英文原版,1964年纽约出版,全书共735页,详细地令人吃惊。本书一法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。法国菜是这世界上唯一可以和中国菜相提并论的菜系。法国人对饮食的讲究程度绝对可以于我们中国人向媲美，甚至可以说她们在把饮食视之为艺术上又胜我们一筹。法国人除了对食物讲究色香味外，还特别追求进餐时的情调，比如精美的餐具、幽幽的烛光、典雅的环境等等。

法国人甚至将饮食赋予哲学的意义，他们认为个人饮食应符合各自教养与社会地位。法国人还将同桌共餐视为一种联络感情、广交朋友的高雅乐趣和享受。有一位被称为“世界级膳食家”的人曾说：“感受餐桌上的就餐气氛，就可以判断这个国家国民的整体个性。”看看法国人的美味佳肴以及用餐方式，不由得会让人想起克莱德曼手指下流淌出来的串串音符，浪漫而隽永，让你充分领略法式大菜散发馨香的艺术情调。

本书为英文原版,1964年纽约出版,全书共735页,详细地令人吃惊。本书一法国人一向以善于吃并精于吃而闻名，法式大餐至今仍名列世界西菜之首。法国菜是这世界上唯一可以和中国菜相提并论的菜系。法国人对饮食的讲究程度绝对可以于我们中国人向媲美，甚至可以说她们在把饮食视之为艺术上又胜我们一筹。法国人除了对食物讲究色香味外，还特别追求进餐时的情调，比如精美的餐具、幽幽的烛光、典雅的环境等等。

法国人甚至将饮食赋予哲学的意义，他们认为个人饮食应符合各自教养与社会地位。法国人还将同桌共餐视为一种联络感情、广交朋友的高雅乐趣和享受。有一位被称为“世界级膳食家”的人曾说：“感受餐桌上的就餐气氛，就可以判断这个国家国民的整体个性。”看看法国人的美味佳肴以及用餐方式，不由得会让人想起克莱德曼手指下流淌出来的串串音符，浪漫而隽永，让你充分领略法式大菜散发馨香的艺术情调。

本书为英文原版,1964年纽约出版,全书共735页,详细地令人吃惊。本书一

This book has become so important in its field that it seems almost irreverent to question the quality of the recipes. I can only say that I have prepared several dishes from these pages, and have always produced a tasty dish and learned something new with each experience. While there are other excellent introductions to French Cooking such as Madeline Kamman's `The New Making of a Chef', one simply cannot go wrong by using this book as ones entree into cooking in general and French cooking in particular. The more I read other cooking authorities' writing, the more I respect the work of Julia Child and company. Observations on technique that went right over my head two years ago are now revealed as signs of a deep insight into cooking technique. As large as the book is, the material presented to Knopf in 1961 was actually much larger and the second volume of the book is largely material created for the original writing. To get a reasonably complete picture of French Cookery, do get both volumes at the same time. A true classic with both simple and advanced techniques. A superb introduction for someone who is just beginning an interest in food.

[Mastering the Art of French Cooking掌握烹饪法国菜的艺术 英文原版](#)

[\[精装\]_下载链接1](#)

书评

[Mastering the Art of French Cooking掌握烹饪法国菜的艺术 英文原版](#)

[\[精装\]_下载链接1](#)