

<<去巴黎烤个马卡龙>>

图书基本信息

书名：<<去巴黎烤个马卡龙>>

13位ISBN编号：9787540751487

10位ISBN编号：7540751487

出版时间：2011-5-1

出版时间：漓江出版社

作者：于美瑞

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：<http://www.tushu007.com>

<<去巴黎烤个马卡龙>>

内容概要

许多人觉得吃甜点是享受幸福，到法国旅游是无限浪漫，亲手制作甜点是最大梦想，所以到法国学习法式甜点等于是超级浪漫的幸福，是美梦成真的代名词。

然而，背后真正的事实却是，在巴黎，我度过人生中最辛苦的三年，从有到无，放下身段，一切从零开始；跟着经验丰富的大师级典范主厨们，一点一滴、一步一步地学习专业技术、经验知识和工作态度，好奇兴奋地探索复杂又高深的法式厨艺，默默接受严格的法式作风，疯狂地品尝法式经典糕点，百味杂陈的法国巴黎，一个无国界？

美味王国，梦想，从这里开始起飞。

本书是作者在巴黎蓝带厨艺学院学习甜点、料理的生活趣记，以轻松的笔触描写在巴黎生活的种种，以及学习甜点和当料理助手的甘苦，还有与不同主厨、不同国籍的同伴之间相处的各种趣闻。

探索复杂又高深的法式厨艺，品尝百味杂陈的巴黎，一个无国界的美味王国。

梦想，从这里开始变甜。

<<去巴黎烤个马卡龙>>

作者简介

于美瑞（于淑萍），2008年法国蓝带厨艺学院专业甜点与料理毕业，巴黎利兹饭店艾斯可菲厨艺学院法式艺术甜点毕业。

曾担任巴黎蓝带学院助手（料理及甜点），及就职于巴黎艾里克·凯塞面包店甜点面包部，巴黎安吉莉娜咖啡甜点部、巴黎利兹饭店点心房。

著有《甜点比爱人更可口》、《果酱女王》、《青春欧巴桑游学记》等作品。

<<去巴黎烤个马卡龙>>

书籍目录

[作者序] 巴黎蓝带，我来了

本书人物表

Part1 追梦到巴黎，我的甜点美梦

巴黎寻梦

巴黎16区

巴黎内行人的名牌

迷路总有新鲜事

巴黎15区

异乡求生术

385 欧元

Part2 蓝带上课趣，厨艺学习笔记

新生报到

Oui, Chef (是的，主厨)

笨鸟慢飞

先征服顾客的眼

世上最丑的闪电泡芙

值日生可颂

别哭！

焦糖女孩

Oh la la (我的妈呀)，抽到签王

法式甜点的酸甜滋味

一团糟的蛋糕实作课

说谎的蛋糕

欧培拉 (Opéra)

别抱着侥幸上战场

“小姐，我不是点这个啦！

”

来！

就学料理吧！

Part3 蓝带灰姑娘，小助手的厨房狂想曲

到底要不要用我呀！

新手上路，请多指教

30 万元的红萝卜

残酷的厨房

美食朝圣日

主厨规矩多

炼狱厨房的魔鬼教头

双人表演秀

老是闯祸

傲慢与偏见

我是厨房B咖

梦中的橄榄树

蓝带牌香水

<<去巴黎烤个马卡龙>>

超完美助手守则
下午茶的八卦时间
我的幸运日
厨房杂记五四三
大帅哥的Show time
顶尖厨艺的殿堂之谜
是谁干的好事？

正义勇士
小笼包的怀乡味
你的课都白上了
与恶魔共舞
欢迎重回地狱
蓝带的同学们
米其林的盛宴
零失误的演出
Part4 附录 & 食谱
最常见的Q&A整理
学校的员工餐
小小蓝带食谱
后记一
后记二
推荐语

<<去巴黎烤个马卡龙>>

章节摘录

Part 1 追梦到巴黎，我的甜点美梦 巴黎寻梦 收拾行李是门大学问。

该带的，如药品、书籍、换洗的内衣裤等；不该带的如泳装、化妆品、礼服等；还有可带可不带的如高跟鞋、香水、首饰等，的确很难取舍，行李箱就那么大，到底要以什么为评选标准？坦白讲，好难。

好吧，用审美观来抉择吧，巴黎风景如画，美女如云，浪漫的爱情故事不断上演，以貌取人、阶级观念明显，如果把自己弄得像个灰姑娘，谁会多看你一眼，想想，我还是把闪闪亮亮的配件，几套正式礼服和各式高跟鞋又通通塞进行李箱。

行李超重，这点我早料到，只是心想着或许能蒙混过关，真过不了关当场再来盘算也不迟，我沮丧地跟家人抱怨：“那要多付很多运费，干脆书通通不要带算了。”

奇迹，开启幸运之门 我一边拖延时间，一边偷瞄航空公司的柜台小姐，看有无机会通融，这时在我后面排了两位男子，见到我摊了满地的书籍，其中一位好奇地问我：“你到法国念书吗？”

“是呀！”

第一次去所以东西很多。

“我将东西一一丢出行李箱，根本没空抬头望一眼，这时送机的表姐借机诉苦起来：“是呀！”

第一次出去就去那么远的地方，想拜托柜台小姐少算点运费，她们不肯，两万块（新台币）超重费，真贵。

“表姐嘀嘀咕咕个不停。”

这时奇迹出现了，到法国出差的男子对着我说：“我女儿也在美国念书。”

“然后他转头对柜台小姐说：“小姐，她的行李重量超过的算我们的吧。”

“柜台小姐露出“算你走运”的诡异笑容，面对陌生人的挺身而出，我感动到不知该说什么，只能拼命点头致谢，就这样我顺利地将超过五十公斤的行李扛到了巴黎。

出发前的麻烦就这样消失了，从出发到巴黎的那一刻起，开启了我的幸运之门，原本我只计划学习甜点，但在甜点基础班结束后，我又顺利地念完中级班课程，之后有一个多月的假期，我参加了两次料理示范课后，决定继续念料理基础班。

对像我这样从不下厨的人，一开始便学习复杂的法式料理，过程当然困难重重，但我越挫越勇，接着，我在顺利拿到甜点的毕业证书后，又报名了中级料理班，中级料理班学的是法国各省的传统菜色，用料理去认识法国是一种有趣的学习。

最后，我加入学校的助手群，上过的料理、甜点课又有机会跟着主厨的示范课回锅一次，也有机会先为高级料理班的课程做预习。

虽然当助手吃尽苦头，但在助手工作中，我却收获良多，工作换来的薪水还能抵扣学费。

所以，是的，原本计划九个月后就要回台湾的我，在巴黎又多待了两年。

除了拿到大证书，也念完甜点与料理的专业课程。

巴黎是我的幸运城市，有时想想，只要转换时空，所有的故事就会不一样，我不认为自己的故事有多精彩，但对我而言意义重大，毕竟那是一个属于自己寻梦的美好故事。

巴黎16区 我不想一下就告诉大家，在法国居住有多难，因为每个人的适应能力不一样，不过我很想要分享的是和法国人同住的心得，那种感觉很特别。

我很幸运地入住巴黎16区的塞纳—马恩省河边，这是巴黎豪宅区，离地铁六号线的帕西（Passy）站走路只要五分钟。

一栋栋百年老公寓，矗立在斜坡的底端，长形铁灰色瓦片屋顶，搭配着黑色整齐的锻铁栏杆，雅致而协调，家家户户小阳台上各色缤纷的花卉盆栽，也让这宁静的住宅区看起来朝气蓬勃。

我入住这间豪宅的故事是这样的：法国妈妈莎莎因为女儿要到哥斯达黎加两个月，所以首次尝试将她这栋高级公寓让出一个房间，变成寄宿家庭（home stay）。

法国妈妈莎莎是单亲家庭，独立扶养女儿，曾经在纽约住过，我们之间以英文交谈。

<<去巴黎烤个马卡龙>>

法国妈妈莎莎准备了棍子面包迎接我，这是我与法国面包（baguette）的第一次接触。

巴黎在地生活初体验 初到巴黎，一切好奇，我迫不及待到附近逛逛，出了公寓走到大马路，转角左边是雷诺特（Len.tre）糕点名店，两边是高级健身房和法国电台，沿着塞纳河右岸的马路边往下走，直到自由女神像才返回头。

回程我转进雷诺特糕点名店，冲进去兴奋地买了一个巧克力马卡龙（macaron），在台湾我从没吃过马卡龙，因为我一直想保留第一次的印象在巴黎。

这是一个以白人为主的高级住宅区，帕西商圈很像台北的天母商圈，是个生活非常便利的地区，有旅馆、私立小学、戏院、购物中心及许多的名牌服装店，巷子内有许多小杂货店、肉铺及传统市场，古老的教堂和巴尔扎克博物馆也都在附近。

我找到一家甜点店和杂货店，不懂法文的我原本只想要买优格（Yogart），却带回家一公斤装、大盒类似酸奶的白色起司（fromage blanc）和一整块烤好的椰子意大利蛋白霜。

“你可以混合果酱或糖一起吃啰。

”莎莎安慰买错东西的我。

“那我可以用这个做蛋糕吗？

”我正经八百地问，因为我想知道这个东西到底还有什么用。

“用这个做蛋糕水太多，太稀了。

”莎莎直接告诉我答案。

一年后，学过甜点的我才知道，要使用白色起司做起司蛋糕的话，需要前一晚先过筛将约50%水分去掉后才能使用。

莎莎是个土生土长的巴黎人，知道巴黎所有的老街道、历史变迁、楼房区域的改变和特色，她是一个好地陪，才来巴黎两天，我就跟着她认识了许多巴黎知名甜点面包店，像Ladurée、Eric Kayser、Amorino Gelato Italiano等等，我们还跑到老佛爷美食商场及维克多·雨果大街附近的老店去逛，她说法国人认为真正好的甜点店一般旅游书上可能都不会介绍到，只有地道巴黎人才会知道。

初到巴黎，跟着当地人过生活就对了。

每天傍晚一杯餐前酒，周六参加家庭聚会，从下午两点喝红酒到晚上六点吃完甜点结束的午茶小聚会要习以为常。

周日晚上若请朋友来家里用餐，从晚上八点吃到深更半夜不算什么，像我这样领略地道法式生活，就能一窥法国人的生活面貌。

除了跟着吃喝玩乐外，莎莎的老妈妈还特别抽空来教我做法式手工果酱，每周四会开车到郊外的露天市场买二手家具，晚上则到蒙马特教堂区的便宜商圈，坐在露天小酒馆（Bistro）吃简餐，并且参观大大小小的露天菜市场或跳蚤市场，有时也会开车绕到巴黎的出版街和法国妈妈工作的租车公司的办公大楼去闲逛，许多观光客到不了的地方，刚到巴黎的我都逛到了。

有一天，我带了在学校做的巧克力覆盆子蛋糕回家，莎莎建议到她的朋友红红家一起享用，红红老公过世之前是公司经营者，目前红红接手公司业务，就住在转角不远处塞纳—马恩省河边的房子里，我隆重地穿上高跟鞋和洋装赴约，心想不能让莎莎的贵妇朋友觉得我很寒酸。

红红的高级老公寓归法国政府所有，只租不卖，从阳台看出去就是塞纳—马恩省河和埃菲尔铁塔，红红的家严格说并不算太大，不过充满着浓浓的法国文艺气息，我穿着高跟鞋踩在客厅的碎花地毯上，哇！

到法国有钱人家做客不必脱鞋。

我帮忙把蛋糕放入冰箱，那个厨房是莎莎家厨房的三倍大，冰箱打开来，满到几乎没有放蛋糕的空间，我想等会儿的餐会应该会和冰箱内的东西一样的丰富吧。

但令人失望的是，我们四个女人却只各自分到两杯酒、半颗哈密瓜、两片火腿！

幸好有我的蛋糕，大家将一个六人份的巧克力覆盆子蛋糕吃得精光，可我还是觉得好饿，期待中的贵妇晚餐竟然一点儿都不贵气！

巴黎内行人的名牌 初到巴黎，我会跟着法国妈妈莎莎到教堂买二手衣，她知道所有教堂拍卖二手品的时间和品类，原来教堂还有这种功用，对从不上教堂的我，算是上了一课。

莎莎有时会唠叨个不停，我常被她狠念。

<<去巴黎烤个马卡龙>>

“这是老房子，厨房水管很容易堵塞，所以清洁的工作很重要。

”她总是忘了我是房客不是用人。

“你看，这面包屑又掉到水槽了，使用后要记得擦拭干净，你的盘子这样洗是洗不干净的啦，一定要丢到洗碗机才行。

”每次我在厨房她都会紧逼盯人、不断抱怨，同样的话我都快背得滚瓜烂熟。

我有时会在心中暗骂，她真的以为她那是顶级厨房吗？

每天无情地炮轰我，有次我被她抓到盘子没洗干净，背面沾着巧克力酱，她又大肆发作，骂人的她像极了变态的严厉舍监，看什么都不顺眼，连带把生活中其他的不满也一股脑儿都发泄在我身上。

“我知道啦！

我下次一定会注意的啦！

”我说完，她马上又抱怨起她的女儿。

“我们俩一个是厨工，一个是清洁工啰，专供你的宝贝女儿使唤。

”我按捺住性子一方面逗着她，一方面还要假装求饶才行，这时莎莎便会露出得意的胜利微笑，仿佛昭告着，“我是这家的女王，一切我说了算。

”女王的弱点是她的宝贝女儿，只要吹捧她的女儿，便能化解一切。

有天早上我为前晚她骂我的事还生着闷气，不想跟她去教堂。

“这教堂一年才办两次拍卖，好货多得不得了，特别多的名牌货，而且都是几欧元就买得到，一定要去抢啦，不去会后悔。

”莎莎讲得我心痒痒的，来到巴黎几个月都没去逛过名牌店。

“我昨天买蛋糕模型又花了十五欧元，不能再花钱啰。

”我说。

事实上，考前练习买蛋糕材料，已经花了我好几千元台币。

而莎莎却抱怨我总是做太多蛋糕，冰箱放不下，要我少做一点，我的气还没消，不愿意和她出门。

“上次我买到的Gucci鞋子和皮包都超便宜。

”莎莎努力说服我。

“好吧！

虽然我不想花钱，不过就陪你去看看吧，要开车吗？

”我站在厨房角落一边啜着咖啡一边应付她。

“不用，就在附近，走路可以到。

”莎莎得逞后露出满意的的笑容。

我住的附近有三座教堂，最近的是犹太教堂，教堂前有个大广场，有时可以看见参加婚礼的宾客，有时傍晚回家经过，会看见几名醉汉或工人，东倒西歪地抽着烟，或是流浪汉伴着一大狗。

……

<<去巴黎烤个马卡龙>>

编辑推荐

烤一个美味人生，当做送给自己下半辈子的礼物吧。

所有你能想到的法式甜点，所有你不知道的蓝带主厨，一段甜蜜与冒险交织的梦幻旅程。

在巴黎这张美食地图上，草莓蛋糕、香颂苹果派、蝴蝶酥、欧培拉、马卡龙、巧克力慕斯这些法式甜点，是我的美食横坐标；而迪迪爷主厨、小马哥主厨、头目主厨、铁人主厨、模范生主厨这些蓝带名师，就是我的梦想纵坐标。

在这个由奶油、焦糖、浆果、巧克力、乳酪、果酱组成的甜蜜世界里，你会品尝到无限丰富的快乐滋味。

"

<<去巴黎烤个马卡龙>>

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:<http://www.tushu007.com>