

# 《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

出版社：漓江出版社

作者：于美瑞

页数：207

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《去巴黎烤个马卡龙》

## 内容概要

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。

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.....	001
本书人物表.....	006
Part1 追梦到巴黎，我的甜点美梦	
巴黎寻梦.....	012
巴黎16区.....	015
巴黎内行人的名牌.....	019
迷路总有新鲜事.....	023
巴黎15区.....	026
异乡求生术.....	030
385 欧元.....	033
Part2 蓝带上课趣，厨艺学习笔记	
新生报到.....	038
Oui, Chef (是的，主厨).....	040
笨鸟慢飞.....	043
先征服顾客的眼.....	046
世上最丑的闪电泡芙.....	050
值日生可颂.....	053
别哭！焦糖女孩.....	056
Oh la la (我的妈呀)，抽到签王.....	058
法式甜点的酸甜滋味.....	061
一团糟的蛋糕实作课.....	065
说谎的蛋糕.....	069
欧培拉 (Opéra).....	072
别抱着侥幸上战场.....	075
“小姐，我不是点这个啦！”.....	078
来！就学料理吧！.....	081
Part3 蓝带灰姑娘，小助手的厨房狂想曲	
到底要不要用我呀！.....	086
新手上路，请多指教.....	091
30 万元的红萝卜.....	095
残酷的厨房.....	098
美食朝圣日.....	101
主厨规矩多.....	104
炼狱厨房的魔鬼教头.....	107
双人表演秀.....	110
老是闯祸.....	114
傲慢与偏见.....	118
我是厨房B咖.....	120
梦中的橄榄树.....	123
蓝带牌香水.....	126
超完美助手守则.....	130
下午茶的八卦时间.....	132
我的幸运日.....	135
厨房杂记五四三.....	138
大帅哥的Show time.....	141
顶尖厨艺的殿堂之谜.....	144
是谁干的好事？.....	146

# 《去巴黎烤个马卡龙》

正义勇士.....	150
小笼包的怀乡味.....	153
你的课都白上了.....	156
与恶魔共舞.....	160
欢迎重回地狱.....	165
蓝带的同学们.....	168
米其林的盛宴.....	179
零失误的演出.....	182
Part4 附录 & 食谱	
最常见的Q&A整理.....	186
学校的员工餐.....	198
小小蓝带食谱.....	200
后记一.....	202
后记二.....	204
推荐语.....	205

# 《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。”表姐喃喃咕咕个不停。

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。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

## 《去巴黎烤个马卡龙》

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，红红的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。“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，或是流浪汉伴着一只大狗。&hellip;&hellip;

## 《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。&quot;

## 《去巴黎烤个马卡龙》

### 精彩短评

- 1、这是一段关于巴黎与甜点的奇妙旅程，一个小女子独自在巴黎学习制作甜点，经历了最辛苦也最有收获的三年，这三年中，品尝法国各种甜点美食，成为必做的功课，还捎带描述了与迪迪爷主厨、小马哥主厨、头目主厨、铁人主厨及各国同伴的趣闻轶事，及自己与巴黎这座城市无意中碰撞的点点火花……总之，是一本非常有趣的书，也许会引领你进入一个未知的世界。
- 2、不错，在巴黎蓝带的故事，送朋友的，很喜欢就是外包装没有塑料包装
- 3、写的很有画面感。可以立马拍成片儿了~嘻嘻。
- 4、看到“巴黎”字眼，以为与旅行有关；看到封面，以为与美食有关。实际上，这与作者的梦想有关。帮助蓝带灰姑娘实现梦想的，不是王子，而是她自己。
- 5、先好好赚钱吧！
- 6、很耐读，只是读起来感觉结构有一点点凌乱。
- 7、馬卡龍是什麼？就是半生類甜點中的一種，是杏仁小圓餅。這種被神化的甜點，如同被神化的巴黎藍帶學院一樣，遙不可及。沒法去上課（學費超貴），就看看書，過過癮吧。
- 8、-- 我的梦想唉。
- 9、豆瓣真应该出了一个弃了的选项……
- 10、MACARON...译成中文很邪恶。
- 11、法国，美食，料理，行走这本该是生活的模样。
- 12、专业吃货养成炼狱
- 13、看看都会发胖
- 14、这本书有法式糕点、菜式介绍，但其实不是教读者做法式糕点滴，本质上它是一本励志书，是作者本人在巴黎蓝带厨艺学院学习法式甜点和法式料理厨艺滴亲身经历，内容充实而精彩，文字富含台湾味道，增添了风趣和生动，感觉更像是在作者在巴黎蓝带厨艺母校（本部）学习厨艺期间滴学习生活日记，集合而成，里面还有不少甜点成品滴‘艳照’和亲手制作出这些美味滴大厨们滴工作照，极其富有吸引力，要知道蓝带厨艺学院可是世界顶级厨艺学院哦。看完这本书，对巴黎蓝带厨艺学院能有比较全面滴认识，蓝带之所以是闻名世界滴厨艺大牌，从这本书中可以略知一二，同时读者会不自觉滴对蓝带学院充满景仰。虽然在巴黎蓝带学习甜点和料理，费用不菲，但是每年都有很多人，从世界各地、以各种方式去巴黎蓝带厨艺学院学习甜点和料理，她滴知名度和号召力可见一斑，要是获得巴黎蓝带毕业证书，几乎相当于拿到了厨艺职位滴通行证。  
书中提到巴黎蓝带厨艺学院滴学生对母校滴评价，有人说她是天堂，有人认为那里是地狱，规矩多多滴主厨，残酷滴厨房琐事，学生之间滴傲慢与偏见，复杂滴甜点实作，烦不胜烦滴清洁工作，诸如此类，要想拿到巴黎蓝带厨艺学院滴毕业证书可不是只交学费就能顺利收获滴。厨艺学院滴课程，不论是法式甜点还是料理，都分等级滴，有基础班、中级班和高级班，所有级别滴课程，都要通过考试才能获得相应滴证书，考试题目都是通过抽签决定，心存侥幸滴学生会遭遇到什么样滴考题，作者自己滴经历就是前车之鉴，作者奉劝大家：‘别抱着侥幸上战场’，这可是发自肺腑之声。作者还提醒大家，即使是小小的厨房内，也充斥着虚虚实实滴流言蜚语，也是小道消息满天飞，所以应该学会滴是：“关上你的耳朵，闭上你的嘴巴。”作者在巴黎蓝带期间，虽然自认为是‘笨鸟慢飞’，动作慢，以前除了吃泡面，根本不会做饭，而且法语基本不会，听说都有很多困难，在诸多不利因素滴围堵中，作者始终多问少说，多干少怨，不断激励自己向着心中甜美滴梦想，努力更努力，加油再加油，虽然天赋不见得很高，但是的确她成就了自己寻梦滴美好故事。
- 15、烤一个美味人生，当做送自己的礼物。恰逢开伙在即，努力与珍惜之心永存。
- 16、这种书也能出版真可怕……
- 17、从甜点中感悟人生
- 18、好吧，感觉台湾女生都还蛮勇敢的，为了梦想用于追求。文笔一般内容一般，随便读读
- 19、这本书对有志于向西式点心师厨师职业发展、并想到法国去留学深造、获得蓝带证书的读者是一本非常不错的生活与学习指南；对于普通读者来说，喜爱甜点美食，喜爱法国风味的餐饮，也是不错的参考。作者是一名台湾的年轻女性，她把去巴黎学习的经历也像博客一般，从台湾办理登机手续那一刻写起，把所见所闻所经历的趣事统统写进了里面。包括如何去寻房租租赁，如何与房东相处的经历、如何在巴黎寻路购物餐饮看病等等，如何去便宜又有品味的露天小酒馆吃简餐，总之生活中的一切

## 《去巴黎烤个马卡龙》

琐事都囊括其中。

尤其好看的是为广大向往去巴黎的旅游爱好者介绍了许多很有特色的商店，旅游景点、也介绍了如何去教会的义卖会上以廉价淘得正宗名牌的二手货，或者到品牌的折扣店里买到价廉物美的货物，更介绍了旅游书籍中没有的当美味食品，还关注路上的行人，总结出“巴黎人就是女的美，男的帅，然后各个都会打扮”。当然还有品味、艺术、浪漫的许许多多特性。总之，衣食住行样样都有，而且风趣横生。

当然，这本书对于烘焙专业和喜欢西式甜点的人更是一部不错的交流与介绍的宝贵实践材料，让大家不出国门也能感受到世界一流的厨师学校是如何严格培养合格的点心师傅和美味的大厨的，对于专业的读者一定能够看出其中的门道，而普通大众是看其中的热闹，是看它们学习生活中的趣事，这些和其它的海外留学生活有相似之处，也有独到的地方，更让人称奇的是这些学员中并非我们通常想象的男多女少，而是恰恰相反。

书中有许多漂亮和清晰的照片，不仅仅让大家瞥见了巴黎的街头和著名的地标建筑，更多的是美味的甜点，还有制作及上课时拍下的大幅照片。尤其是那些美味又精致漂亮的糕点，让人看了很有食欲，恨不得立马也到巴黎这个世界的名城去体验一下那些精彩，去品尝那法式甜点中的贵族马卡龙（Macaron），也去体验那万千世界中的色彩斑斓与绚丽，领略塞纳河畔的风情，也许那也是你的梦想吧？

20、了解一下蓝带的生活

21、虽然还没有阅读结束，对作者的经历已经很是羡慕，没有一定经济能力，去蓝带只能是梦想，不过看看作者的经历也是一种享受，对厨艺工作也有些许了解。除了天赋和喜好，实践实践再实践才是硬道理。

22、一般般啦

23、作者感觉太拙笨了，一直犯错，语言也不行。

24、最后附上的蓝带介绍直接造成我想去蓝带.....多想弄到两个证啊!!!

25、曾想放弃工作去法国学习，那马卡龙诱人的经典食品。

26、写的朴实，看完非常想去蓝带学甜点，可能还会有其他的意外收获哦~

27、负能量爆棚

28、特意等看完了再来评论。这本书其实就是作者把自己在法国蓝带学习的一些过程的记录。说实在，文字挺白的，没什么美感。看完这书，大概对法国蓝带有了些许了解。

29、20110805 20:30写于重庆江北机场

如果仅仅是看这本书的中文题目，还有封面上那漂亮美味令人垂涎欲滴的马卡龙，真是让人以为这是一本教人如何烘焙制作蛋糕甜点的美食类书籍。

但是仅仅看了个序，我就知道这不是一本简简单单教人制作西点的书。其实这是一位台湾姑娘到法国蓝带厨艺学院学习甜点与料理的故事。通过这本书，读者可以知道蓝带是顶级西点大厨的学校，了解到西餐中甜点和料理的种种文化，才知道在蓝带里厨师的成长是非常不容易的。

作者虽然自诩为灰姑娘，其实从照片上看，是一位颇具魅力的东方窈窕淑女。然而她到巴黎蓝带的缘由，却是因为遭遇母亲去世，恋人分手的痛苦经历，然后决定到巴黎去疗伤。而且原本只想用9个月的时间学习甜点，最后却在巴黎待了3年，不仅学了甜点，还学了料理，担任了巴黎蓝带学院助手。这对于在去巴黎之前连法语都不会说的作者而言，这三年是最辛苦的三年，但是她也反复多次的说，巴黎是自己的幸运城市。我想，之所以幸运，是因为作者不仅仅是在巴黎取得了蓝带的甜点和料理毕业证书，还找寻到了人生中很重要的一些东西。

书中展示的巴黎蓝带，这个世界顶级的西点大厨的学校，让我得以一窥不仅仅是各种美味甜点和料理

## 《去巴黎烤个马卡龙》

的制作，种种精彩的西点文化，还有西点厨师的成长。

一本不厚的书，不仅仅美味好看的蛋糕的甜蜜；还有作者这位“灰姑娘”在巴黎生存的酸涩；有蓝带学校中辛苦求学的辛苦；有东西方文化的冲突的火辣辣。人生的酸甜苦辣，尽在蓝带灰姑娘的成长史了。

不仅仅是美食，不仅仅是成长，还有人生苦乐的种种形态，积极乐观的生活态度，这些，你都能从蓝带的甜点和料理中细细体会和品尝。

看到文中作者写自己在做蛋糕的某个心境，是想起自己已经去世的妈妈，她很遗憾深深爱着的母亲却已经无法吃到女儿制作的西点了。我也被触动了，因为我也想起自己远在千里之外的老爸老妈，他们做了二十多年的饭菜给我这个女儿吃，然而我却非常羞愧地想起，我好像还从没有亲手做过一顿饭给爸爸妈妈吃.....

唉，看这本与美食相关的书，却勾起我浓浓的乡愁。

不知现在正在看这本书的其他读者，你又想起了什么？

30、看了以后很有去巴黎的欲望

31、刚开始买这本书是被标题吸引了，想知道马卡龙到底怎么做的~书里part1:作者讲述了她在巴黎的生活，在土生土长的巴黎人莎莎的陪伴下融入巴黎生活，也因为莎莎不愿教她法文和一些别的事而渐渐疏远。part2:厨艺学习的生活，了解了一些甜点知识~其它部分继续看

32、挺好的一本书

33、这书的作者高中毕业了没?小学生日记一本,没有努力奋斗的过程,都是讲怎么出错怎么靠运气过的,居然还有那么多人给四星五星.....连书的封面都跟之前的Oui, Chef一样

34、如果你喜欢甜点，如果你想去法国蓝带，读这本书吧！很轻松的就了解了在巴黎学甜点的生活。

35、买了一堆书回来，这是最早读完的一本。这本书也像极了马卡龙。外表诱人，读来轻松愉悦，有新鲜的异域风情，读着不用动脑子，容易下口，看着很大一块，但是入口即化。所以读完以后，也没有像吃了汉堡油条似的饱腹充实感，只觉得意犹未尽，恨不得敲敲作者的脑袋，让她再补充半本书。

36、在蓝带的严格培训下，成就了一个全新的自己。0失误的演出

37、原本以为是本制作马卡龙的书，其实是本学习的记事书，也不错哦！我是没有可能去巴黎蓝带学习了！看看人家的吧！

38、从很早开始就想去蓝带学习甜点了，看过这本书之后，更加坚定了我的信念。

39、这个价格算很便宜了，书也不错，值得一看的有趣的人生经历，与甜点有关的故事总能让人找到幸福感

40、我就觉得这不会是一本很好看的书，但是我还是想多了解一些法国蓝带的生活。这就是一本流水手账，作者在很努力的做着自己喜欢的事情。

41、作者用笔纸，带大家畅游了一番法国蓝带学校的生活~

42、我要去巴黎

43、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。

法国身为甜点、冰淇淋之乡，世上有哪个地方比这里更适合学做甜点的呢？甜点是法国人生活的一部分，远赴法国学艺是开启甜点师傅生涯最快的快捷方式。

44、书中讲了好多在巴黎生活的小贴士 还有在蓝带学校的趣事 以及一些烘焙的小知识 让我都对巴黎充满了无限的憧憬 呵呵 总之 很喜欢

45、索然无味.....

46、本来以为是专门讲马卡龙的制作 没想到会是一本游记的形式 啧啧 看得我都有飞到巴黎的冲动

47、是本台湾mm写的书哦，本来我以为是大陆mm写的。看这本书觉得蛮感动的，克服了那么多困难去学做西点。封面上的三个马卡龙就把我秒杀了。

48、感同身受，也想去巴黎烤个马卡龙

49、终于终于开始看这本书了，发现自己真的是对甜点一点抵抗力也没有，好想以后也去巴黎蓝带学

## 《去巴黎烤个马卡龙》

习，能自己亲手做东西给自己喜欢的人吃

50、跟想象的有点不一样，说实话作者确实有勇气。但整体来说描写人际关系过多。作为作者的巴黎日记可以。但要跟题目挂钩内容还远远不够吧。

51、巴黎甜点制作真麻烦呀！不过一定很好吃。

52、能给4星的是本书作者的经历，追逐梦想只身跑到法国，这样的勇气，这样的经历，实在吸引人眼球。能给3星的是作者的语言和话题选择，可能是因为作者结束了巴黎之行才写的书，很多事件和话题都只是一笔带过，前后没有什么连贯性，文笔只是浮在面上，有些可以深入展开的趣事却戛然而止，实在可惜。甚怀疑书中的插图顺序有误，更可惜的是书中的插图都没有图说，未免有些摸不着头脑了。

53、从文字里可以感觉到作者学习的艰辛，但过程却是快乐的，收获很大。

可以想像得到法式甜点的讲究，还有一款成品摆在眼前，试吃的人满意的神情。

相当不错的一本书。 让您读了对法国的甜点很向往哦

54、作者把她在法国所经历的一些 包括初到巴黎的人生地不熟 被人欺负 语言不通 学业有困难 到最后的拿到证书 主厨们喜欢的学生与助手 交到了几个好麻吉~ 这一切都是由于作者的勇敢和对美食的热爱~

55、讲述在厨房的日子，有点混乱，有点累，有点心酸，当然也有开心、、、

56、在法国餐厅后厨工作的记忆又回来了。。

57、一段学习经历，自己的努力，可爱的朋友，美味的甜点。烤一个美味人生，当做送给自己下半辈子的礼物吧。

58、这书带我走上了不归路啊

59、看作者介绍发现她写了好多跟甜点有关的书。。没怎么介绍她后来学完以后的职业前景什么的。。嗯。。全书怎么说呢，写得显得作者真得很灰姑娘，，感觉上有点笨笨的但是真得非常勤奋！

60、作者去巴黎学厨艺的故事

有图有真相！

很好吃的书！

61、非食谱类，配图不是太多，作者是台湾女生，感觉比较情绪化的一个MM，和一般游记不一样的地方大概就是这是围绕甜点展开的，因为这本书，知道了蓝带这个西方餐饮界的LV学院，想去巴黎蓝带本部拿个大证书看来不容易

62、这不是一本食谱。是在法国读书的穷学生的点点感悟.....不过，莎莎真是笑死我了。能听不能懂。加油！

63、值得一看，有意思的巴黎行纪

64、看的时候不知道为什么，总在脑海里冒出死亡笔记里的L，不停不停地吃甜食，因为大脑最需要的就是糖份.....然后小女孩劝他：吃太多糖会死的。我一直也嗜甜，不过爱的都是甜汤甜品，梦想着开着甜品店。

看到这本书又爱上甜点~~~完了完了，不过.....就算死，也要甜！

浪漫花都，甜点诱惑，梦想笔记~~~8错8错

65、爱甜点，自然也会爱生活

66、看完整本书又让正在减肥的我对甜点重新燃起了兴趣。作者用幽默风趣的言语描绘着她在巴黎与甜点为伴的甜甜的生活，那些巧克力、奶油、糖散发着幽幽的香味。

书中还有教做甜点的方法步骤，可惜图太少了，但还是不错的，是一本值得回味的美味书。

67、一拿到手就立刻看完了，瞬间就有种向往想要亲身去到法国学习料理

68、只看封面就让人对巴黎蓝带学校浮现出无尽的向往，尤其是看到作者对学习期间遇到各种人物的描述，感觉每个人都很诙谐幽默，很高兴再看到这本书的一瞬间决定买下，不然就不会对法国充满遐想，虽然在这之前自己在家也会经常做蛋糕西点，也不过是玩玩，读过这本书后才发现已经唤起了我无限的热情，对法国，对蓝带，更是对西点更是难分难舍了，很好的书

69、自己的愿望未能实现，只能通过别人的经历来体会了。很羡慕作者有这样一段美好的经历，很好~~很期待去异国他乡学自己想学的烹饪，芭蕾，画画~~此书适合有此梦想的人来看。转让~~

## 《去巴黎烤个马卡龙》

70、之前就很喜欢法餐，对蓝带更是向往，虽然现在没有办法去到那里，但是能从这本书中了解还是很不错的，作者用自己的亲身经历描述了一个美食的世界，让我们在繁忙的工作中找到一丝甜蜜。

71、看了这本书里作者去巴黎学厨艺的种种有趣的经历，突然想起了当年热播韩剧《我叫金三顺》里面那个那个傻乎乎，脑袋不太灵光却又很爱吃也很爱做蛋糕的蛋糕师三顺：遭遇初恋的背叛、求职失败，十分失落的三顺也是去巴黎传统糕点学校考取了糕点技术师资格证。为了考取此证，她夜以继日地打工，最后在巴黎她所得到的不只是资格证，也遇到了在汉城连想都想不到的帅哥，开始了一场甜甜蜜蜜的恋爱。剧中的三顺每每在她失恋的时候，心里惦念阿三的时候，开了自己的蛋糕店的时候，草莓蛋糕、焦糖布丁、慕斯、苹果派……，一款款甜蜜搭配幸福的甜品就这样成就了三顺的人生：即使生活欺骗了你，爱情伤害了你，也不要垂头丧气，也不要承认“人生也不过就是这么一回事”。

不管是三顺还是作者，都是因为感情的伤去巴黎学习甜点。原来，甜点是疗愈情伤的圣品。

72、也就是书名比较吸引人

73、作者真的太娇气了。。。感觉她更适合写去巴黎吃个马卡龙

74、自己没有查清楚就买回家，有些吃亏，只是讲一个去法国留学学习厨艺的小女孩的经历，很少提及各种美食的具体做法。如果不是很喜欢或者有很大力度的活动，并不建议购买，因为只是一个弯弯女孩的经历，并且不那么精彩

75、这本书本来以为是教如何制作马卡龙的，后来才知道是写了一些与马卡龙有关的故事，有时候，更好的了解你所做的美食，才能真正做出属于自己的味道。

76、受蔡健雅影响去找了下她的甜点学校，无意发现这本书。感觉还行，真想回家动手自己也尝试一下马卡龙呢！

77、蓝带啊。最高的烹饪殿堂。

我真想拿出三年的时间，想作者一样只身去到巴黎，学取一张蓝带大证书。

78、任何梦想的实现都有背后的艰辛，主人公的精神超赞

79、蓝带学习经历。虽然苦但也可谓奢侈的享受。

80、让人看了很有去巴黎的冲动，一直很喜欢甜点，特别是马卡龙。

81、作者讲述了自己去巴黎蓝带学习的经历，很温馨。

82、有点类似个人传记，对于甜点的描写还是不错的

83、看了本书，至少知道法国巴黎有所蓝带学校教做西餐和甜点的。

84、就是瞎来来

85、羡慕嫉妒恨……

曾经有一个梦想，就是去世界上各个美妙的城市住上半年，这样过一辈子。也认真想过去德国的学校做志愿者。觉得只要去异国他乡，就可以发掘到另一个自我，可以体验到另一种人生。

可终究是到现在也没有成行，所以特别羡慕作者的勇气与坚持，她所经历的酸甜苦辣，让我在心有戚戚焉中却有更多向往。

更何况她是去学美食、学甜点啊!!!又一件我无法抵抗的事……好吧，就让我一边羡慕嫉妒恨，一边开怀欢笑吧

86、我喜欢这种描写自己独自身在异乡，努力学习甜点制作的文章。这也是我的梦想。

87、好普通的一本书啊。。。

88、美食 and paris

89、但是作为厨艺指导的话，还是算了吧

90、嗯，一个人的学习日记，其实有点空洞。

91、太好的一本书了对于喜爱烘焙的我来说 蓝带真是一个梦想

92、有点向往，希望有机会能去蓝带

93、去巴黎烤个马卡龙（去巴黎蓝带学甜点的美味故事，在各式经典蛋糕的烘焙中，体验法国饮食文化！

94、这本书是之前在china daily手机报上看到别人的推荐才引发兴趣的，法国就是个浪漫之都而且还是以甜点为主题，这分明就是让读者沦陷法国嘛，不过书本里的不是只讲蛋糕的美好法国的美好，而是

## 《去巴黎烤个马卡龙》

自己在法国的真实的磕磕碰碰的成长，由一个门外汉到一个拿到法国蓝带好多证书的师傅，里面有丰富的人物和作者的心理，让读者和作者一起痛并快乐着。我相信如果一个对生活充满好奇未知又充满冒险感的人看到这本书一定会在心中燃起小小的火焰，这个火焰和作者一起喜怒哀乐并且会在现实的世界中激励读者找到更多的乐趣和未知的世界~

95、知道这本书的时候超级惊喜，立即买下。或许是期望太高，看完还蛮失望的。而且去巴黎。。。完全是幻想了。昨天的烤的饼干吃起来还好，但是太难看。真的是不行吧。

96、不能像作者一样去巴黎学习 就看看作者的经历吧 可以了解很多蓝带的事 如果准备去的话 也可以先看看 做点准备

97、对于想去蓝带学习的人也算是个很好的了解！希望早日实现梦想！

98、从零开始学习的~~希望某天自己也能做好马卡龙~~

99、法国美食求学记，在实验室守了8个多小时的炉子，看着看着就饿了~图片好诱人~

100、其实写得很零散，有点像流水账。可是因为有个叫梦想的东西在心里闪闪发着光，好几次都看到热泪盈眶。里面有个部分影响很深，就是说到一个白发老太太，年过七旬，却为了年轻时的梦想远赴蓝带学习甜点。这股力量是伟大的，也让我明白，梦想，永远都不会晚，所以不管多老，一有机会，就一定要去追寻。

101、刚收到书就迫不及待翻看起来，被作者在巴黎学习、生活的故事吸引，很向往像作者一样去巴黎学习！

# 《去巴黎烤个马卡龙》

精彩书评

# 《去巴黎烤个马卡龙》

## 章节试读

### 1、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第42页

&lt;原文开始&gt;&lt;/原文结束&gt;“水果蛋糕的装饰很重要，请大家特别注意。”他一开口，同学们都低下头，生怕被他盯到讨骂，而我是多说一句话的时间都没有，因为我赶不上只剩下10分钟的装饰工作，主厨要求标准动作与时间控制“allez, allez”（快！快），如果动作太慢，就会被催促到六神无主，所以大家都埋头苦干，不敢闪神。

我努力让动作快一点，因为只有动作快的人才有时间看主厨特别露一手。

模范生主厨是出了名的“特别严格”，走起路来很有大师的风范，神情自信，身手精准、高雅又具美感的利落。他常神出鬼没地突然就在你身旁盯着你做练习，当我正和面糊奋战时，他冷不防又出现在我身边，接走我手边的刮刀，我睁大眼睛看着他，一对一的示范，这样的机会要好好珍惜。原来刮面糊要这样呀！大师一出手，我马上恍然大悟。

不只是食物，“先征服顾客的眼”在其他地方也同样适用！

### 2、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第207页

突然好想去蓝带当厨师

### 3、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第41页

当糖煮到摄氏100度叫做沸腾，煮到104度会成丝状，煮到117度是软球状，到了125度就是硬球状，150度开始变淡黄色，180度就是焦糖了，哇，光煮糖就是一门大学问呀。

### 4、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第12页

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。”表姐喃喃咕咕个不停。

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。”

## 《去巴黎烤个马卡龙》

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。

### 5、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第32页

#### 难以抗拒的LV

有一次，我从书店出来走往地铁的路上，被一个亚洲女人叫住：“小姐你能说中文吗？你懂中文吧！”通常我是不会理会陌生人的搭讪的，这次我却停下来。“嗯！”我答道。“打扰了，我是哈尔滨来的，能请你帮个忙帮我买这个小皮夹吗？”她一边说一边从大包包里翻出一个小皮夹，秀给我看。

“这个我只能买一个，你帮帮忙，我想再买一个，可是就快关门了，所以想请你帮帮忙。”她说得很急迫，她的一口大陆口音讲得似乎只有我能救她一命，也许太久没听到中文，我想只是举手之劳而已，就帮个小忙吧。

她递给我一大沓钞票请我到对街的LV去买。

“怎么可能把钱给我，自己在那么远的地方等。”我心想，这人不怕我拿了钱走人吗？

/035

追梦到巴黎，  
我的甜点美梦

“你们跟我一起过马路，在店门口等，买好我就把包包给你。”我坚持说。

“不行呀！门口警卫不给我们进去。”她又说，还一边看表，一边急得怕是快关门来不及的样子！

天呀！这人摆明是不受欢迎的单帮客，我有点后悔，接着，我一边跟这两个人跑到对街，一边说：“你们在对街等，万一我拿着钱跑了怎么办？”

她笑着说：“不可能的啦！”我说：“怎么不可能？在巴黎什么都有可能。”

也许在巴黎住久了，我认为万事都有可能。

我小跑到LV店门口，警卫说：“已经打烊了，明日请早。”这是天意，我始终没踏入LV旗舰店，当我把钱交还给他们时，她还是客气地跟我致谢，我头也不回地飞越马路钻入地铁。

回家路上我一直想，385欧元我可以做什么：

买10本到15本烘焙和料理书

付掉一天的学费（三天的研修蛋糕课）

付半个月的房租

买10欧元的鞋30双，每天换不一样的鞋

买385个可颂，当我一年的早餐

付10个月的电费

买385条（一年份）的法国面包

像这样比较贵的东西，如果第一次下不了决心买的话，时间拖得越长，想得越多，我就越不会去买它了……

## 《去巴黎烤个马卡龙》

### 6、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第2页

甜点，疗伤系圣品

工作和感情，一直是我生活的全部，我向来抱持的处事态度是只问自己应不应该做，而不是喜不喜欢做。不过面对企划、营销的工作，我早就有了严重的职业倦怠症，但看在薪水的分上还是能撑多久就做多久吧，直到我的结婚梦醒，异国恋情梦碎，那段失恋难熬的时间里，白天我寄情工作，下了班就是逛书店买食谱回家做蛋糕，蛋糕甜点解救也解放了我。

我报名参加假日的烘焙班，逃避加疗伤，我总是认真地上课，然后回家反复练习，而朋友总是超捧场，每每将我的疗伤甜点吃光光，于是我借着埋在奶油、糖、面粉、鸡蛋里来消耗精力，只要每多烤一个蛋糕，就可以多抛弃一点感情的包袱，慢慢地我远离了情伤。

还记得我在加拿大游学时，最喜欢到超市买蛋糕粉，回到厨房一面查英文

/003

单字，一面看做法练习，英文进步又可以吃好吃的，一举数得，应该就是那时让我开始爱上做甜点的吧。

结束那段异国恋情后，有天在写完了博客的文章之后，因为失眠，我上网浏览世界上有名的厨艺学校，突然有一种心动的感觉，反正现在已经什么都没了，为什么不给自己一个机会重新开始。我用手托着脸，仔细看着计算机屏幕，巴黎蓝带的网页在黑夜中闪闪发光，好似夜空中的小星星在跟我眨着眼，它仿佛看懂我的心思，在那头告诉我，抛开烦恼，来巴黎蓝带改变你的一生吧，我鼓起勇气一口气把网页看完，生怕一停顿又打消这样的念头。

结果，那天天还没亮，我做了决定，就算天塌下来也不改变。

巴黎，我来了。蓝带，等我哦。

### 7、《去巴黎烤个马卡龙》的笔记-第42页

煮糖的温度及一般用途~~

这个留着，下次用温度计测测看~~

# 《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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)