



02 《隔代廚神》電影起底 解構法國頂級廚藝學院

1950時，全班只有茱莉亞查特是女學員。

由梅麗史翠普主演的《茱莉對茱莉亞——隔代廚神》近日上映，故事由真人真事改編。劇中由梅麗史翠普飾演的茱莉亞查特是首位美國女性入讀法國著名烹飪學校 Le Cordon Bleu Cooking School，即我們常說的藍帶廚藝學院。

百年歷史學院

學院於1895年於巴黎創校，最初只是一所小小的廚藝學院，但發展至百多年後的今天，其分校已遍及15個國家共30間專門學院。

教授的導師都是頂級餐廳及米芝蓮餐廳廚師；廚藝課程方面，分糕餅及菜餚兩部份，可自由選擇只讀一科或兩科同讀，一般有理論課及實習課，各佔一半的上課時數。



師傅們會帶學員到市場買新鮮材料，非常活動教學。



加拿大分校外觀。

九個月用廿五萬

只要讀畢指定的上課時數就能成功畢業取證書，一般人用大約九個月的時間就可以讀畢整個文憑課程，但如果大家無多餘錢作生活費的話，亦可自行組合緊密的上課時間，試過有人用短短三個月就取得證書。修畢一個文憑課程學費連生活費保守點九個月用廿五萬！而香港不少餐廳廚師如意大利餐廳 Stefanos 的主廚及西貢 Chez Les Copains 的 Bonnie 等都是出身自藍帶學院。大家如果對藍帶廚藝學院有興趣的大可到 www.cordonbleu.edu/home/en 了解一下。

藍帶人語



Bonnie
西貢 Chez Les Copains 老闆

「去了整整三年，幸好有一年我做到廚師的助手有點高薪外快，否則也不夠錢使；因為課程會愈上愈貴，用料愈來愈高級，例如到高班時會教你做松露菜式，所以很多時都是材料費高。」



Tracy
Pomme 老闆

「我開 cupcake 店之前用了一年時間去了法國的學院讀糕餅。最主要都是教你做法式傳統甜品，由拉糖花、做餅乾、朱古力、蛋糕……什麼都有得學，很滿足。最記得所有課程都是用法文來授課，幸好我有點法文底子，否則真的很難跟上。」



Jenny
網誌版主

「很多人去藍帶學廚是為了開店做廚，我就只是為了興趣，將自己煮食的心得寫在網誌上，間中也會替報紙雜誌作示範。最難忘的是師傅會帶我們到市場學揀材料，教學方法很活潑又互動。他們給你的食譜只有材料，但成分往往是亂寫的，會因因應不同季節及濕度有不同。」



Mastering the Art of French Cooking
USD \$49.97

(Amazon.com 特價)
這本就是茱莉亞將法國菜引入美國的食譜亦是劇中茱莉利用一年時間學齊500多菜式。在 Amazon.com 訂比 page one 還要便宜。