



蓝带烘焙工具包:

专业的烘焙工具对于培训才华横溢的厨师至关重要，蓝带国际学院很高兴提供由市面上最佳供货商所提供的一系列配件。

蓝带国际学院是全球领先的烹饪艺术和酒店管理学院，于 1895 年在巴黎成立，很荣幸与德佰尔(De Buyer) 合作推出烘焙套件。此独特的合作，由拥有丰富历史和专业知识的全球创新机构之间促成了一系列配件所研发。

赛巴迪 (Lion Sabatier) 在餐具业享有 200 多年的盛誉，自 1812 年起就推出欧洲传统手工锻造刀具。Lion Sabatier 现隶属于一个更大的集团，其中包括德佰尔 (De Buyer) 和 32 Dumas 等专门生产优质厨房设备的品牌。

该配件工具包是根据蓝带国际学院主厨的严格要求及专业知识所开发，此工具组包含必备的所有用具。



关于蓝带

1895年1月10日，玛尔特·迪斯特尔 (Marthe Distel) 创办了名为《La Cuisinière Cordon Bleu》的周刊，这是法国第一本烹饪杂志。随着它的成功，一所烹饪学校不久于1895年10月15日在巴黎开办，号召男女平等一同学习厨艺。这在当时颇具革命性，因为烹饪工作大部分是由男性从事。1984年，安德烈·君度先生 (André J. Cointreau) 成为蓝带国际学院总裁。蓝带国际学院坚信未来在于国际化发展，从此开启了蓝带全球扩张的时代。

如今，蓝带国际学院在全球20多个国家拥有由35所学院组成的国际网络，致力于培训活跃于国际饭店、餐厅和餐饮业的专业人才。

蓝带还被授予首席烹饪艺术大使，肩负保护当地烹饪遗产和传统的责任，同时与各个政府机构、学术机构、协会和各方权益关系者保持紧密合作。

蓝带校区提供的厨艺课程被世界公认为代表了烹饪艺术和饭店管理培训的最高水平。

蓝带数据

- 蓝带国际学院于1895年在巴黎成立，拥有超过127年的卓越历史。
- 蓝带国际学院在全球拥有30多所学校。
- 蓝带国际学院分布于全球20个国家。
- 蓝带国际学院是全球领先的厨艺及饭店管理学校。
- 每年有超过20,000名来自100多个不同国家/地区的学生在蓝带学习培训。

探索蓝带国际学院相关影片：<https://youtu.be/A22l2bz3T6s>

Rousselon Dumas Sabatier & De Buyer

Rousselon Dumas Sabatier 厨具公司由 Antoine Rousselon 于1852年创立，在其位于法国刀具之都蒂耶尔生产各种厨房刀具，旨在满足饭店和餐饮业人士各种用刀需求。

有关蓝带合作伙伴的更多信息可查阅：rousselon.fr/manufacture/

法国毕耶 (De Buyer) 是一家为专业人士和个人提供厨房用刀的刀具制造商，已于2021年收购了 Rousselon Dumas Sabatier 厨具公司。通过这一合作，法国毕耶 (De Buyer) 旨在创办一个具有协同效应的公认厨具品牌。

受益于法国毕耶 (De Buyer) 生产的各类产品，蓝带的学生工具组具有优异质量，除了刀具还有其他各种厨房工具配件，将是学生发挥厨艺技能的得力助手。



您知道吗？

法国餐具诞生于中世纪奥弗涅地区的蒂耶尔。如今，这座城市仍然是锻造刀具之都。Sabatier 这个名字被认为是由蒂耶尔众多制造商使用全锻造工艺生产的高质量刀具的杰出代表；其中一些制造商的刀具备受推崇，包括 Rousselon Dumas Sabatier。



刀具及配件套装：

- 面包割刀 X 2 把
- 剪刀
- 不锈钢抹刀 24 cm
- 不锈钢抹刀 15 cm
- 耐高温硅胶抹刀 25 cm
- 复合玻璃纤维抹刀 30 cm
- 不锈钢搅拌器 25 cm
- 面包刀 28 cm
- 木制擀面杖 42 cm x 直径 5 cm
- 木制擀面杖 40 cm x 直径 2 cm
- 塑料面团切割板
- 不锈钢面团切割板
- 塑料刮板
- 刨丝器
- 不锈钢裱花嘴 10/15/D7/W7/BU8
- 糕点刷 #40
- 面粉刷
- 塑料尺 30 cm
- 苹果去芯器
- 削皮刀
- 刨皮器
- 雕刻刀
- LCB 数码温度计
- 硅胶烘焙垫 520x315mm

共有 **24** 件工具在附有密码锁的背包内

您知道蓝带国际学院出版了一本关于面包店的书吗？



共有 80 个插图的食谱，分七章介绍，包括「法国传统」长棍面包、斯佩耳特酸种面包、牛奶卷、佛卡夏面包、夏巴塔面包、皮塔饼、维也纳面包、可颂面包、巧克力面包、巴黎奶油卷、意式圣诞面包、法式香草布丁面包、焦糖奶油酥、国王派……等等。

该书现已有多种语言版本，包括法语、中文、英语、德语、西班牙语、意大利语、葡萄牙语、波兰语等。

探索传统的当地及世界各地的面包，包含维也纳面包、法国糕点及各式欧式面包食谱。借助最优秀的面包师的专业知识和建议，学习如何揉捏、成型和判别面包，并取得成功的烘焙成就。

蓝带国际学院精品店和世界各地的书店有贩卖。

蓝带校友及职业生涯发展

探索蓝带荟 [CommanderiesdesCordonsBleus®](https://www.commanderiesdescordonsbleus.com)，了解更多关于蓝带优秀校友及厨艺职业生涯发展等相关信息。

