



藍帶烘焙工具組:

專業的烘焙工具對於培訓才華橫溢的廚師至關重要，藍帶國際學院很高興提供由市面上最佳供應商所提供的一系列配件。

藍帶國際學院是全球領先的烹飪藝術和酒店管理學院，於 1895 年在巴黎成立，很榮幸與 De Buyer 合作推出烘焙套件。此獨特的合作，由擁有豐富歷史和專業知識的全球創新機構之間促成了一系列配件所研發。

賽巴迪 (Lion Sabatier) 在餐具業享有 200 多年的盛譽，自 1812 年起就推出歐洲傳統手工鍛造刀具。Lion Sabatier 現隸屬於一個更大的集團，其中包括 法國畢耶 (De Buyer) 和 32 Dumas 等專門生產優質廚房設備的品牌。

該配件工具包是根據藍帶國際學院主廚的嚴格要求及專業知識所開發，此工具組包含必備的所有用具。



關於藍帶

1895年1月10日，瑪爾特·迪斯特爾 (Marthe Distel) 創辦了名為《La Cuisinière Cordon Bleu》的周刊，這是法國第一本烹飪雜誌。隨著它的成功，一所烹飪學校不久於1895年10月15日在巴黎開辦，號召男女平等一同學習廚藝。這在當時頗具革命性，因為烹飪工作大部分是由男性從事。

1984年，安德烈·君度先生 (André J. Cointreau) 成為藍帶國際學院總裁。藍帶國際學院堅信未來在於國際化發展，從此開啟了藍帶全球擴張的時代。

如今，藍帶國際學院在全球20多個國家擁有由35所學院組成的國際網絡，致力於訓活躍於國際飯店、餐廳和餐飲業的專業人才。

藍帶還被授予首席烹飪藝術大使，肩負保護當地烹飪遺產和傳統的責任，同時與各個政府機構、學術機構、協會和各方權益關係者保持緊密合作。

藍帶校區提供的廚藝課程被世界公認為代表了烹飪藝術和飯店管理培訓的最高水準。

藍帶數據

- 藍帶國際學院於1895年在巴黎成立，擁有超過127年的卓越歷史。
- 藍帶國際學院在全球擁有30多所學校。
- 藍帶國際學院分佈於全球20個國家。
- 藍帶國際學院是全球領先的廚藝及飯店管理學校。
- 每年有超過20,000名來自100多個不同國家/地區的學生在藍帶學習培訓。

探索藍帶國際學院相關影片：<https://youtu.be/A22l2bz3T6s>

Rousselon Dumas Sabatier & De Buyer

Rousselon Dumas Sabatier 廚具公司由 Antoine Rousselon 於1852年創立，在其位於法國刀具之都蒂耶爾生產各種廚房刀具，旨在滿足飯店和餐飲業人士各種用刀需求。

有關藍帶合作夥伴的更多訊息可查閱：rousselon.fr/manufacture/

法國畢耶 (De Buyer) 是一家為專業人士和個人提供廚房用刀的刀具製造商，已於2021年收購了 Rousselon Dumas Sabatier 廚具公司。通過這一合作，法國畢耶 (De Buyer) 旨在創辦一個具有協同效應的公認廚具品牌。

受益於法國畢耶 (De Buyer) 生產的各類產品，藍帶的學生工具組具有優異品質，除了刀具還有其他各種廚房工具配件，將是學生發揮廚藝技能的得力助手。



您知道嗎？

法國餐具有其歷史，誕生於中世紀奧弗涅地區的蒂耶爾。如今，這座城市仍然是鍛造刀具之都。Sabatier 這個名字被認為是由蒂耶爾眾多製造商使用全鍛造工藝生產的高品質刀具的傑出代表；其中一些製造商的刀具備受推崇，包括 Rousselon Dumas Sabatier。



配件套裝組：

- 麵包割刀 x 2 把
- 剪刀
- 不鏽鋼抹刀 24 公分
- 不鏽鋼抹刀 15 公分
- 耐高溫矽膠鏟 25 公分
- 塑膠鏟 30 cm (耐高溫複合材料 Exoglass)
- 不鏽鋼攪拌器 25 公分
- 麵包刀 28 公分
- 木質擀麵棍 42 公分 x 直徑 5 公分
- 木質擀麵棍 40 公分 x 直徑 2 公分
- 塑膠麵團切割板
- 不鏽鋼麵團切割板
- 塑膠刮刀
- 刨絲器
- 不銹鋼擠花嘴 10/15/D7/W7/BU8
- 糕點刷#40
- 麵粉刷
- 塑膠尺 30 公分
- 蘋果去核器
- 削皮刀
- 刨皮器
- 雕刻刀
- LCB 數位溫度計 LCB
- 矽膠烘焙墊 520x315mm

共有 **24** 件工具在附有密碼鎖的背包內

您知道藍帶國際學院出版了一本關於麵包店的書嗎？



共有 80 個插圖的食譜，分七章介紹，包括「法國傳統」長棍麵包、斯佩耳特酸種麵包、牛奶捲、佛卡夏麵包、夏巴塔麵包、皮塔餅、維也納麵包、可頌麵包、巧克力麵包、巴黎奶油捲、義式聖誕麵包、法式香草布丁麵包、焦糖奶油酥、國王派……等等。

該書現已有多種語言版本，包括法語、中文、英語、德語、西班牙語、義大利語、葡萄牙語、波蘭語等。

探索傳統的當地及世界各地的麵包，包含維也納麵包、法國糕點及各式歐式麵包食譜。借助最優秀包師的專業知識和建議，學習如何揉捏、成型和判別麵包，並取得成功的烘焙成就。

藍帶國際學院精品店和世界各地的書店有販售。

藍帶校友及職涯發展

探索藍帶舊 [CommanderiesCordonsBleus®](https://www.lcb.com/zh-hk/Commanderie-des-Cordons-Bleus)，了解更多關於藍帶優秀校友及廚藝職涯發展等相關資訊。

