

<<设计美食>>

图书基本信息

书名：<<设计美食>>

13位ISBN编号：9787802368637

10位ISBN编号：7802368634

出版时间：2013-1

出版时间：中国摄影出版社

译者：魏清巍

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>

<<设计美食>>

内容概要

《设计美食》由美食设计领域先锋斯特凡纳·比罗和美食专栏记者塞西尔·科合作撰写。

书中含有大量插图，勾勒了这门年轻学科在法国和其它国家发展的大致全貌。

全书共分为十二章，对这一最新研究领域进行了尽可能深入的解读。

《设计美食》突出显示了美食设计与大厨（费朗·阿德里亚、海斯顿·布鲁曼索、提耶里·马克思、皮埃尔·埃尔姆……）、科学、餐桌艺术甚至幽默之间的默契。

<<设计美食>>

作者简介

<<设计美食>>

书籍目录

关于美食设计 设计师斯特凡纳·比罗与美食记者塞西尔·科访谈录 法式美食，一座应倾注全部心力的坚固宫殿 美食设计：态度问题 为感觉愉悦而创作的设计 设计师与大厨何时才能真正会师 愿美食设计在农产食品加工业中大显神威 科学，美食的营养之道 美食设计走上餐桌 糕点业与设计，有情投意合 传统，需被消耗的历史 烹调参考，可食用的联系 幽默、游戏与禁忌 奢侈，迂回的法则 菜肴的演绎、变化与革命 餐桌艺术，众望所归的设计 美食设计工具 科学与技术的创造性力量 设计与工作创造 宴会、成就与设计展现 参考文献 图释

<<设计美食>>

章节摘录

版权页： 插图： 塞西尔·科消耗文化是否令人生厌呢？

斯特凡纳·比罗如果创作一味排挤味觉享受，毫无疑问，这可能在做无用功。

落空的意愿糟糕透顶，但无论愿意与否，我们已经从落空的意愿中消耗了文化。

介绍、背景、配料和制备等，都具有人类学的重要意义。

最早就烹饪的重要作用发表文章，认为它是人类学标志的社会人类学家克洛德·列维·斯特劳斯曾说，文化是“决定构成的主要因素”（《生与熟》，普隆出版社，1964年）。

塞西尔·科但也不要忘记目前的趋势是简化进餐，对吧？

吃得又快又好，不用花费太多时间做饭。

您的工作也将朝着这个方向前进吗？

斯特凡纳·比罗不言而喻，无论是在烹饪领域，还是在其他领域，我们都要对简易性研究做出回应。

由于现代人的闲暇时间更少了，所以应体现本质要素，但不要因此把食物从灵魂深处倒空。

丰富不一定就意味着复杂化，而要对其注入更多的情感和意义。

我的愿望是无论在搭配、营养含量及吃的方式等方面，都能变得更好，即吃到更值得品味的菜肴。

塞西尔·科实际上，精炼是您工作中最大的焦虑之一，那么如何利用菜肴将精炼的理念完美诠释出来呢？

斯特凡纳·比罗与增加内容相比，我更喜欢尝试着去除内容，直至再也不能减少为止，但这并不会偏离初始意图的性质。

这样的综合训练令我变得非常苛刻，每纳入一个新元素我都会问自己：味道是否发生了变化？

是否产生了令人遐想的效果？

这个过程恰如一个用来筛选所需元素的筛子。

我的愿望是最大限度的精炼。

在这方面我非常传统，属于设计师密斯·凡·德·罗著名的“少即是多”这一建筑处理原则所概括的思想流派。

当然，我也认为还有其他观点，如巴洛克风格、自然主义风格或其他风格。

最重要的是而且永远是美食设计师的建议令我们欢欣鼓舞，热隋鼎沸，不会令我们在富于表现力的味觉方面大失所望。

塞西尔·科有没有糟糕的美食设计？

斯特凡纳·比罗设计不是魔棒，就像有糟糕的大厨一样，当然也会有糟糕的设计师。

设计师与大厨何时才能真正会师 塞西尔·科谈到大厨，有时我们会觉得他们对设计有些恐瞑，大概是因为设计对他们而言，有一定的理解难度吧。

但是，也可能是大厨认为美食设计冒犯了他们的专业领域。

<<设计美食>>

编辑推荐

《设计美食》以十二章篇幅介绍了美食设计的奥妙，读者可以按顺序阅读，也可以根据自己的兴趣，挑选相关内容阅读。

读者能从十二个方面，了解与美食相关的设计，以及设计之中的美食。

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>