

<<法兰西甜点地图>>

图书基本信息

书名：<<法兰西甜点地图>>

13位ISBN编号：9787807062134

10位ISBN编号：7807062134

出版时间：2006-4

出版时间：上海远东出版社

作者：[日]伊藤文 著,[日]佐野智香 图

页数：123

字数：93000

译者：赵有为

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>

<<法兰西甜点地图>>

内容概要

我们旅行到一个新的地方，最容易进入当地文化的，就是饮食吧！到意大利，不吃几个现烤的比萨，不吃一点香料够重的意大利腌菜，好像对不起自己的胃；到了法国，不来一套法国大餐，好像白花了旅费；飞到德国，吃了几根香肠，灌下几杯啤酒，好像我们才安了心，到此一游。

我们愈来愈依赖我们的舌尖我们的鼻子我们的胃，我们藉由它来告诉自己，台北巴黎，零时差。我们下飞机，急着寻找熟悉的或似曾相识的或还不曾谋面的气味；我们在城市里逛完博物馆，又急于去找一种气味来搭配我们一时还没回过神来东西，也许是一块蓝莓蛋糕，也许只是一杯香浓的咖啡；我们听完一场歌剧，也许有想喝几口威士忌或是吃一盘洒满乳酪的意大利面的冲动。

因此在纽约街头，我们一边看着街头的艺人表演，一边津津有味地啃着一个冷冷干干的热狗面包。我们到了普罗旺斯，气氛带领我们到森林里找寻香蕈的气味。

我们到了德国，参观了那个堡那个堡，似乎就是该喝啤酒的时候了。

我们藉着同一文化的食物，来延续刚才的惊叹、欢乐、忧伤或种种气氛，我们藉由食物的气味，来延续还没有走出来的心情。

因此，我们有时会在异地的市场，买一些完全不知如何处理的香料回家；我们也会在故乡的街上，又不断地寻找曾经经验过的气味；我们还不想结束旅程，藉由食物，我们继续行走。

但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃？日本料理精致还是中国菜讲究？我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。

我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。

美国人真的不懂吃吗？英国人真的只有炸鱼和薯条吗？我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗？我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

因此，我们寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

法兰西给大众的印象就是浪漫、甜蜜，本书选取了法国各个地区的特色甜点，恰恰暗合了情人之都的玫瑰色甜蜜。

<<法兰西甜点地图>>

作者简介

大島慎子，德國航空廣告室經理。

曾任德國航空空服員及日本公共關係協會理事。

出生於東京，曾在美國、法國求學，早稻田大學畢業。

學生時代曾經駕駛日本汽車橫越亞洲高速公路，並有搭乘西伯利亞鐵路和乘坐灰狗巴士遊歷全美國的經驗。

譯者簡介 趙有為，政大心理系，紐約市立大學國際行銷企管碩士。

曾任職電腦公司派赴歐陸多年。

現旅居紐西蘭。

譯有〈一流經營者〉、〈一次搞定難纏的傢伙〉。

繪者簡介 白田環，出生於水戶市。

曾獲朝日新聞廣告獎，日經新聞廣告獎，倫敦國際廣告獎等多次大獎。

其間並舉辦繪畫、插圖、立體黏貼畫、攝影、詩、散文個展。

現從事丸之內俱樂部刊物封面設計，MC學院講師。

香腸主義與杜塞道夫老啤酒 我們喜歡拿食物做比較，義大利菜好吃還是法國菜好吃？

日本料理精緻還是廣東菜講究？

我們不只是在食物上比較，還拿文化來比較，一不小心，我們就透露出飲食上的優越感，我們以自己的舌尖來評判，以習慣的飲食做標準，所以美食最困難的部份就是超越地域的那一部份。

對德國飲食的刻板印象：碩大的香腸、濃郁的乳酪、甘美的啤酒和香酥的豬腳。

這在德國中並不只是如此，每種食物都有其千萬風采，不同的城市，不同的鄉鎮，不同的種類讓你目不暇給。

本書除了介紹我們所熟識的德國料理，還從德國人的生活中、休閒中、工作中和玩樂中一探那些不為外人所知卻能緊緊扣住你的胃，吸引你的舌尖來仔細玩賞的美食：何以蘆筍散發出春天的氣息，馬鈴薯如何堆出德國歷史，咖啡是如何讓德國人愛不忍釋，還有每一個小鄉鎮都有其歷史美食．．．這些就得等你來打開書本，細細品嚐。

<<法兰西甜点地图>>

书籍目录

普罗斯旺地区 蕴含阳光味的蜜饯 艾克斯的卡利颂 蒙地利马尔的牛轧糖 普罗旺斯的橄榄巧克力 充满海边记忆的糖果串西南部地区 古典异国风情的巧克力 马赛克般缤纷的托罗 圣让-德吕兹的金黄色玛卡蓉 图卢兹永远的紫罗兰糖霜 咖啡色的小王冠 ——卡露蕾 六月阳光酿制的李子干阿尔萨斯·洛林地区 南锡的佛手柑糖 凡尔登的华丽贺礼 ——妥拉吉糖 康美尔西的贝壳状蛋糕 ——玛德蕾娜 圣洁的节庆蛋糕库格酪福 三个太阳的布拉查尔8字形面包勃艮第地区 第戎的香料面包 甜点的魔术师 ——黑醋栗 弗拉维尼的茴香糖 奢华绝伦的“里昂的靠垫” 讷韦尔的努加提奴糖与纳鸠斯糖北部地区 康布雷的笨蛋糖 温暖婴儿与母亲的小康康 粉红色的跳跃 ——玫瑰饼干 秋天的感人滋味 ——苹果糖 对敲钟人表达敬意的钟形糖布列塔尼地区 南特的三角帽形糖 基伯龙的尼尼馐糖 营丝般细致的丹特尔蛋饼 圣马洛的海鸥蛋和马铃薯状杏仁饼中央地区 莫瑞的修女麦芽糖 路易十四的御用点心 ——布拉内努杏仁糖 奥尔良的寇提涅克果冻 闪烁着丝绸光泽的佛瑞斯堤努糖 维希的帕斯特由糖锭 点心店地址一览表后记法国甜点地图

<<法兰西甜点地图>>

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>