

<<巴黎，官能之味>>

图书基本信息

书名：<<巴黎，官能之味>>

13位ISBN编号：9789862621172

10位ISBN编号：9862621176

出版时间：2012-12

出版时间：貓頭鷹

作者：閔蕙蓮,蘇世甄

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>

## <<巴黎，官能之味>>

### 内容概要

在這裡，他們用情人的名字為薄餅命名，用魚卵的薄膜做成保險套。

這裡是法國，他們無時無刻在撰寫愛的神話，對美食的熱愛，也對生命的熱愛。

有人說，法國人永遠處於口腔期，他們將嘴的用途發揮到淋漓盡致，並總是能將食物與其他感官享受連結起來，例如魚子醬略帶鹹味的新鮮魚卵和香檳的氣泡在口中爆發的瞬間，就像一場美食的高潮，與戀愛的氣息同樣讓人迷醉。

因此他們說，那些惡名昭彰的花花公子都是狂熱的魚子醬愛好者。

在法國，美食佔據著眾人的生活，他們用傳統的慢食精神以及原始的感官去體會真實世界，他們對飲食的極端講究，甚至連甜點蛋糕，都能找來紀梵希、Kenzo的世界名牌設計。

因此，若是不懂法國人的美食哲學，你就無法理解為何談話總是餐宴上最佳的佐料，為什麼每年巴黎舉辦最佳棍子麵包大會，還嚴格規定長寬高？

更搞不懂為什麼在他們的電影裡火腿與性可以扯上關係？

韓國的法式料理教母，告訴你有關法國美食背後一切性感的、優雅的、趣味的來歷，挑動你最原始的官能味覺！

鵝肝入口即化般溫潤綿密，如冰淇淋的質感與甜葡萄酒的香氣完美融合。

散發濃郁香氣的棍子麵包，塗上黃色鹽味牛油，軟綿迷人的內層給予舌尖夢幻般的觸感。

法式料理如今為世界公認的頂尖美食，不僅是由於法國人普遍對美食的高度要求，法國美食背後的文化不斷延續傳承至今也造就了美味的關鍵。

深奧的法國美食連一個甜點也隱藏著有趣的故事，透過本書對於法國飲食文化和歷史的深度探索和幽默解釋，讓我們在美食的背後發掘一個嶄新的世界，而作者在美食界多年的精心觀察和細膩表達，也將本書中介紹的所有料理顯得更有味道，刺激著我們舌尖上最原始的味蕾。

## <<巴黎，官能之味>>

### 作者簡介

閔蕙蓮：  
把「文藝復興人」當作人生座右銘的法國文化研究專家。

十多年間以巴黎人身份悠遊於法國，當地的生活經驗也讓她深入理解了法式生活態度與思想，甚至被葡萄酒的神秘魅力擄獲而進入生物工學系重新回味學生生活，以「葡萄酒發酵」的研究獲得西京大學生物工學博士學位。

目前擔任淑明女大韓國飲食研究院「葡萄酒與料理」領域的兼任講師，同時也在包括三星、現代、SK、NAVER、微軟、建國大學、成均館大學等，眾多企業大學開設法國文化講座。

另外還一手經營了法國料理專門餐廳「小法國」長達十六年，是韓國法式美食的先驅。

著有《閔蕙蓮的巴黎藝術記行》、《人一輩子必定要去過一次巴黎》、《葡萄酒釀造學》（合著）等書。  
幾乎每年都與女兒一起去巴黎，樂此不疲。

## <<巴黎，官能之味>>

### 书籍目录

#### 序曲

在法國料理發現人生之味 4

##### 1. 虐待狂之味

永遠處在口腔期的法國人 /

我要把你的肝拿出來吃掉 /

給我看你的肌肉 火腿 /

對豬的無限貪欲 /

美食？

還是惡食？

##### 2. 食欲之味

窮人的豐富餐桌 /

寒冬深夜的特別蛋糕 /

減肥的敵人，法國古早味傳統料理 /

尋找失去的時間 /

法國麵包裡的祕密 /

非常法國的料理提示

##### 3. 靈魂之味

安慰靈魂的香甜 /

美食指南的祝福或詛咒 /

明星廚師的神話是打造出來的 /

分子料理 料理和科學結婚了 /

在餐廳裡任何人都是貴族 /

盤子上的藝術 調料汁

##### 4. 精髓之味

法國美食的精髓 葡萄酒 /

解開葡萄酒和料理的方程式 /

地中海的香氣 /

對乳酪瘋狂 /

沉醉於費洛蒙的松露 /

大自然打造的寶石 鹽之花

Bon appetit !

尋找法國第一味：

最棒的糕點

最棒的巧克力店

米其林指南的三星餐廳

傳說中的巴黎名景點

巴黎的湯品名店

品嚐老奶奶手藝傳統豆子燜肉的小酒館與巴賽麗

擁有美味棍子麵包的巴黎麵包店

巴黎的葡萄酒店

巴黎的青蛙料理專賣店

<<巴黎，官能之味>>

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>