

隐藏的美味（深度探索法国美食文化风景）



[隐藏的美味（深度探索法国美食文化风景）_下载链接1](#)

著者:彭怡平

出版者:河北教育出版社

出版时间:2004-04

装帧:平装

isbn:9787543453623

在世间，仅有两件事能激起我们五种官能的反应，一是爱情，另一个则是美食。对法国这个爱好者享乐的拉丁民族国家来说，日复一日地在亲爱的枕边人与亲爱的饭桌间来回打转，已成为一种生活方式与人生哲学，毕竟，人世中还有什么比这两者能激起我们的快感呢？法国的厨师们将大自然赐与人类的食物，以爱与喜悦变化出一道道充满爱与尊敬的佳肴美酒，和众人一起分享这场注重精神及感官的飨宴。还有什么能比探访法国美食文化风景、发掘隐藏其中的美味更令人跃跃欲试呢？

作者介绍:

彭怡平：

台湾大学历史系毕业。后就读于巴黎第一大学电影电视系博士先修班。通晓英、法、日、德、拉丁文，喜爱美食，热爱电影，欣赏艺术，崇尚施行冒险，是精力旺盛的电影美食工作者。

曾以法文创作长篇剧本《太极》，拍摄过记录片《巴黎的中国新年》，并以美食为主题创作了四个短篇剧本。她的文字及摄影作品，发表了《To'Go》、《联合文学》、《世界地理》、《时报周刊》、《电影欣赏》等杂志，及《中国时报》、《联合报》、《中央日报》等报。

著有《隐藏的美味》、《名厨的画像》、《开麦拉美味幻想曲》、《巴黎夜爵士》等。

目录: 推荐序 完整认识法国菜/严长寿
作者序 梦想的完成
第一篇 法国料理的艺术
 路易十四的“太阳王礼仪”
 美食外交餐会上的咖啡
 布尔乔亚的用餐艺术
 催情晚餐
 美食家的诞生
 草地上的野餐
 魅力无国界的牛角面包
第二篇 改变法国料理的厨师们
 美食外交官——马里—安托南·卡雷姆
 (Marie—Antonin Careme)
 厨师中的国王—奥古斯特·埃斯科菲耶
 (Auguste Escoffier)
 留名美食界的料理大师
 ——普罗斯珀·蒙塔内)
 料理艺术的革新者
 ——保罗·博库斯 (Paul Bocuse)
 崇尚简单的自然主义者
 ——费尔南·普安 (Fernand Point)
 四蕴育自人生经验的料理
 ——二次大战后法国厨师剪影
第三篇 法国的餐厅
 汇聚思想与文化的舞台——咖啡馆
 (Café)
 吃的“新”生活哲学
 ——速食餐厅 (Restauration Rapide)
 洋溢浓浓家乡味的家庭式餐馆
 ——酒吧间 (Bistrot)
 热闹喧腾的不夜城
 ——啤酒酒店旧。
.....
· · · · · (收起)

[隐藏的美味（深度探索法国美食文化风景）_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 法国
- 饮食

彭怡平

美食文字

散文

食色

食

评论

2009年8月22日

上海图书馆。我想起来，这个作者还写过一本难看的叫《电影巴黎》的书。

没想到梦想成真，缺货这么多年后可以买到这本书^_^

作为法国美食的入门不错。

我忘了都写什么了。

不错，有发现一个不错的美食作家。

ing..

什么样的人才会对食物有超强的欲望啊。可能就是那些竟然可以用文字来体会的人吧

在正文的最后意外发现在法国吃到的最好吃的甜点，原来叫clafoutis，后面还附带简易做法 >3<
看着本书的时候不停的想吃东西，看台版的第一版是98年，这本简体版有些还是法郎计价，图片有用重，最近好像换出版社改名出了新版，不知有没有更新~前面小故事有些摸不着头脑，但是讲到各地美味时好棒~

介绍法国菜单的那部分特别实用。

很喜欢

[隐藏的美味（深度探索法国美食文化风景）_下载链接1](#)

书评

[隐藏的美味（深度探索法国美食文化风景）_下载链接1](#)