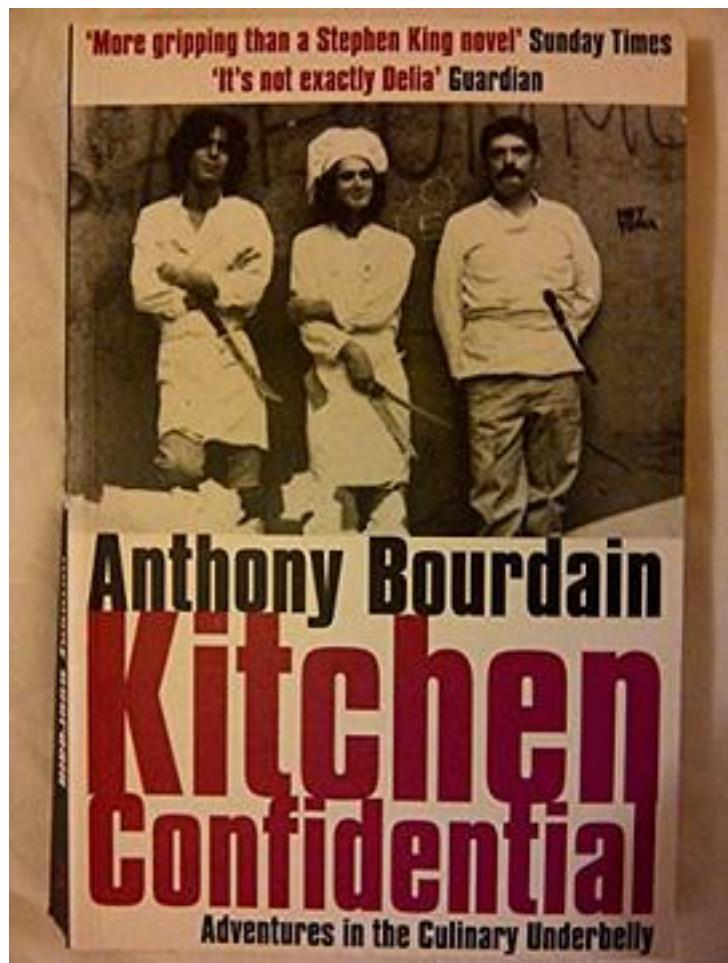


Kitchen Confidential



[Kitchen Confidential 下载链接1](#)

著者:Anthony Bourdain

出版者:Bloomsbury Publishing PLC

出版时间:2001-2-3

装帧:Paperback

isbn:9780747553557

After twenty-five years of 'sex, drugs, bad behaviour and haute cuisine', chef and novelist Anthony Bourdain has decided to tell all. From his first oyster in the Gironde to

his lowly position as a dishwasher in a honky-tonk fish restaurant in Provincetown; from the kitchen of the Rainbow Room atop the Rockefeller Center to drug dealers in the East Village, from Tokyo to Paris and back to New York again, Bourdain's tales of the kitchen are as passionate as they are unpredictable, as shocking as they are funny.

作者介绍:

安东尼·伯尔顿，纽约Brasserie Les Halles餐厅的执行厨师长，从事厨师职业28年，首部非小说类作品《厨室机密》风靡全球。安东尼尚著有小说《如鲠在喉》和《逝去的竹子》

目录:

[Kitchen Confidential 下载链接1](#)

标签

美食

厨房

anthony-bourdain

NonFiction

Food

饮食

飲食

英文

评论

纽约名厨幽默放肆的文笔，揭露餐馆后厨的秘密，极富娱乐性。

[Kitchen Confidential 下载链接1](#)

书评

书不错，作者的经历有意思，文笔也出色。但是！此书的翻译和出版过程中有问题。我刚刚开始看，还不敢说有“很多”问题，但是已经有些让我失望，虽然不致于就此放下不理。对于三联这样的出版社，出了这种技术问题是一个耻辱。比如开始作者说到刚到法国，他们父母给他们...

你坐在优雅的法国餐厅里，盘算着哪一种酒与黑松露最相配。
干净的侍者略弯着腰，只等你一声令下，便像旧式管家一般低声答应，然后用精美的托盘把你想要的一并送上。
四周是优美的音乐，低低的耳语。你与爱人四目相对，然后……
“快点，你这个狗娘养的！他妈...

安东尼说他做厨师来源于一场赌气：他父母去吃法国大菜，却把他锁在车上。于是他立志要比他们更懂得欣赏美食。做厨师是一种最直接的方法。
我这个人很难后悔做错或者错过的事情，但是我一直对自己没有选择做厨子耿耿于怀。安东尼的格言是：对我来说，烹饪已经成为一段很长的...

安东尼·伯尔顿 (Anthony Bourdain) 的《后厨机密》 (Kitchen Confidential) 2001年出版，07年又再版，是风靡全球的畅销书。庄祖宜那本《厨房里的人类学家》里也多次提到伯尔顿这位纽约名厨，“安东尼·波登的《厨房机密档案》”。一读才发现，伯尔顿下笔百无禁忌，大厨老饕对...

“经过28年的放浪形骸之后，身兼大厨和小说家双重身份的安东尼·伯尔顿决定把他的故事和盘托出。”
好吧，见鬼，我又再一次地相信了所谓的宣传文。如果命名为“我的前28年”或者更煽情一点：“解下围裙的大厨——记天才厨师背后的生活”我觉得可能更贴切一点。托明显有掺水迹...

最近刚读完这本书。突然对进入自己嘴里的东西失去了安全感，也不知道吃得吃不得？这是一本写餐馆厨房的书，读完后只能用触目惊心来形容。一直以来都对饮食有着特别喜爱，因为我觉得好的食物能给人莫大的满足感和幸福感是吃完后能够提高人们肾上腺素使人心情愉悦的。但...

有一本书，与我意料之外的精彩。《Kitchen Confidential》
几个星期前，我曾在某老外家翻了几页原版，今天，终于等到他的中文版。《厨房机密》
仅看书的介绍，你会以为介绍的有些言过其实“写作手法精巧”、“披露行业内幕”这不仅显得套话连篇，更与目前名人出书是殊途同...

刀光火影，危机重重。

看了这本书，才知道厨房是一个鱼龙混杂，各色人等出没的地方。因为厨师这个差事，不需要太多门槛，也没人追究你的过去，于是成了一些别处无法安身的人的去处。厨房也成了江湖味十足的地方。厨房多是男性，严重的性别比例失衡使得厨房的男人肆意在各种活...

《甲方乙方》里，李崎对葛优介绍自己说：“我是一个训练有素的川菜厨子”而且专门来讨教如何打死我也不说的，这本书的作者可是一个训练有素的美国厨子，而且不务正业，写小说，出书，当主持人，大嘴的他硬是抖搂出了一堆后厨的秘密。（姑且把这老哥叫做安哥吧，行文方便） ...

厨师这个行业在国内算不上什么很光鲜的工作。虽然工资不低吧，但却和臭鱼、烂菜、地沟油、老母猪肉、堵塞的下水道、腻满油污的灶台等等之类让人身心不畅事物的联想联系在一起。不过有意思的是，它同时也和水煮鱼，挂炉烤鸭、清蒸石斑、广式早茶，奶油焗蜗牛等等垂涎欲滴的美味...

很好看的书一点感悟是但凡投入去做一件事就是一种冒险
差别就表现在经过沟壑的多少

wiki “s introduction of this book The book, released in 2000 (ISBN 158234082X), is both Bourdain's professional memoir and a behind-the-scenes look at restaurant kitchens. He describes in graphic details the ins-and-outs of the restaurant trade. The book i...

是的，如果对于通篇酣畅淋漓或者触目惊心的口头禅感到舒坦或者厌恶，你应该继续享受或者不再提起这本书了。
当然，这就是个不需要多想的懒惰旅行，也许你可以把它当作一部好莱坞电影。

在旅行途中，在一家小书店非常偶然买的这两本书 当下就喜欢上了这本《厨房机密》
恨不得买上若干送给身边的好友1,2,3...
诙谐幽默以及真正热爱厨师工作的作者，生活与厨师生涯融合，告诉读者许多完全不可能了解到的内幕 不仅仅是餐厅背后的故事，不仅仅是他一个人的故事，不...

原先希望从书中学到一些有用的烹饪技巧，不料这是一本侧重介绍厨师社会生活的书。
作者坦率地承认干他这一行的人，大多缺乏教养，满口粗话，吸毒、乱交，而且手脚不干净。对比我接触到的一些烹饪界的人，似乎也有点这方面的毛病。我想这并不是巧合，这就是行业特征。

和我预设的内容不太一样哦 更多的像自传？可能最近太多食品问题
我脑子里想大概是关于厨房里不可言传之事。。。瞧这社会害的。。。作者是幸运的
误打误撞找到了自己热爱的工作 从底层慢慢做起 达到理想的状态
书里很多的东西都是很新鲜的 不仅是因为厨师这个职位 更是因为不...

作者安东尼·伯尔顿现在还做着纽约一家大饭店的厨师长，我本以为他至少会提一下他们餐馆的镇馆之宝的做法 (ps.看的西餐食谱书多了也试了不少，我倒真对西餐不屑起来了……就那么两下子么？看来，我还真得到米其林星星餐馆见识一下，才不会妄自尊大吧)， 谁知道整本书对于做...

我得赶紧记下来：
吃海鲜最佳时段是礼拜二到礼拜五。因为厨师们都在礼拜五一大早把这三天的海鲜都买齐。礼拜一，把剩下的给非上赶着来的食客加点重口味调料，打发了了事。
你们觉得厨师对一块肉质不好的西冷牛排边角料怎么处理？给那些order well done 的倒霉...

说到“贵圈真乱”，大家首先会联想到“娱乐圈”、“时尚圈”、“艺术圈”等
但看完这本书后，可能要补上一个“饮食圈”了

正如作者自己在“大厨的一点说明”里所说——
“书里披露了很多可怕的故事。酗酒、吸毒和其他丑行。对变质食物的处理方法的披露会让人倒尽胃口。还有一些...

看完“just

kid”的时候觉得需要一本可以喘口气或游上岸的书，就看到了波登。一开始挺起劲的，后来慢慢的被一堆食物文字给麻痹。大概我不属于女粉丝与妈妈级别，所以看到后来一度觉得这家伙就是个狗屎。

但是或许是因為我知道书的结局与尾页多少都拥有一些神秘的讯息在里面，就...

[Kitchen Confidential 下载链接1](#)