

# 维多利亚女王的秘密厨房



[维多利亚女王的秘密厨房\\_下载链接1](#)

著者:简·贝斯特·库克

出版者:上海远东出版社

出版时间:2006-4

装帧:简装本

isbn:9787807062141

旅行到一个新的地方，最容易进入当地文化的，就是饮食吧!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。

西餐名目繁多，本书对英国的正统西餐进行了相当细致的介绍，即使是一个从未尝试过西餐的人，看后也能点出地道的菜，显现“老克拉”的风范。

作者介绍:

目录:

[维多利亚女王的秘密厨房\\_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 生活
- 文化
- 饮食
- 英国
- 旅行
- 食物
- 美味美爱

评论

第一句就笑尿了

-----  
“英国食物是全世界最好吃的。”

-----  
看来不吃内脏的只有北美甜水里长大的孩子果然不一样

-----  
那些味道，那些美好的往昔，都已经一去不返了。

-----  
英国美食

-----  
对英式料理充满好奇，不过实用性不高。

-----  
很害怕在翻译的菜谱中看见两个中文字“香料”香料到底是什么香料呀？

-----  
这本书的印刷太活泼有趣了，我喜欢这整整一套

-----  
哎，我对高贵复杂的英国餐顿时丧失兴趣。甜冻和烤肉值得一试，奶酪和蛋糕应该不错，水果总汇很有吸引力。除此之外.....作者认为好吃的东西完全就..无论是卖相还是口感都很怪异。各种蔬菜不是炖就是煮，搅成一锅浆糊。英式有三宝，迷葵香牡蛎炸土豆。

-----  
好书 看的口水直流 有空要做两个菜吃下

-----  
书不咋地，包装图片倒是相当奢侈

-----  
其实还行啦，可是英国菜实在是黑暗料理的佼佼者啊，无论作者怎么写都convince不到我 orz

-----  
一般般

-----  
昨天赖在床上一整天的消遣读物~一直处于半梦半醒状态~文字很质朴~后面的recipes是关键!

-----  
喜欢里面的手绘蔬菜、瓜果和香草。

-----  
穿插了回忆的路线生动鲜活。食谱没试过。翻译糟糕，前后不一致，犯常识性错误

-----  
英国食物是不好吃的，别骗人了

-----  
【英国おいしい物語】1066似乎在中目黑开了很久（90s），00年前后闭店转向配餐业务。书里的方子看起来……まあ普通に美味しい。//  
Syllabub倒是不错的鲜奶油&雪莉酒的消耗法；蛋糕淋健力士放两天挥发，提供了甜品中的酒类应用新思路。

-----  
很棒的食谱 还贴心地对当地饮食文化与习惯做了深刻的说明~

-----  
套书之一，貌似我买的版本和这个不同，内容倒是一样。看过才知道原来，英国不是只有煎鱼和薯条的民族啊，还有着各种美味馅饼和汤。

-----  
[维多利亚女王的秘密厨房 下载链接1](#)

## 书评

这本书讲饮食文化的只有小半本，后面是大半本菜谱。这本书一系列好像有四本，这本远不如写意大利的那本有趣。德国的那本我还没读，法国的那本还没买。前半本堆资料，可读性不强，后半本的菜谱操作性嘛，菜都很家常应该不难，可这本书是台湾人翻译的，出简体版的时候没有把台湾...

-----  
或许是出于对彩笔手绘的热爱，或许是那些美丽的照片，很爱这本书，与其说是美食杂品，不如说是一位英国菜饭店的老版娘一些做菜心得……  
手上的一本是老版，橘色的封面很温暖，厨房的感觉，随意翻翻，看着就很畅怀，不一定一步步去做，点滴心得对做其他菜也有助益，于是乎，动心...

-----  
饮食男女，任是人类也会有自己的认识。  
动辄说德国只有啤酒香肠，英国只有难吃的食品的说法其实极不负责。  
英国的地理位置，得天独厚，食材的取得尤其是海鲜类食材的取得有不可比拟的优势。  
良好的原料注定了简单的烹饪办法。本也无可厚非。只是以讹传讹的就变成了不会做菜，实...

-----  
[维多利亚女王的秘密厨房\\_下载链接1](#)