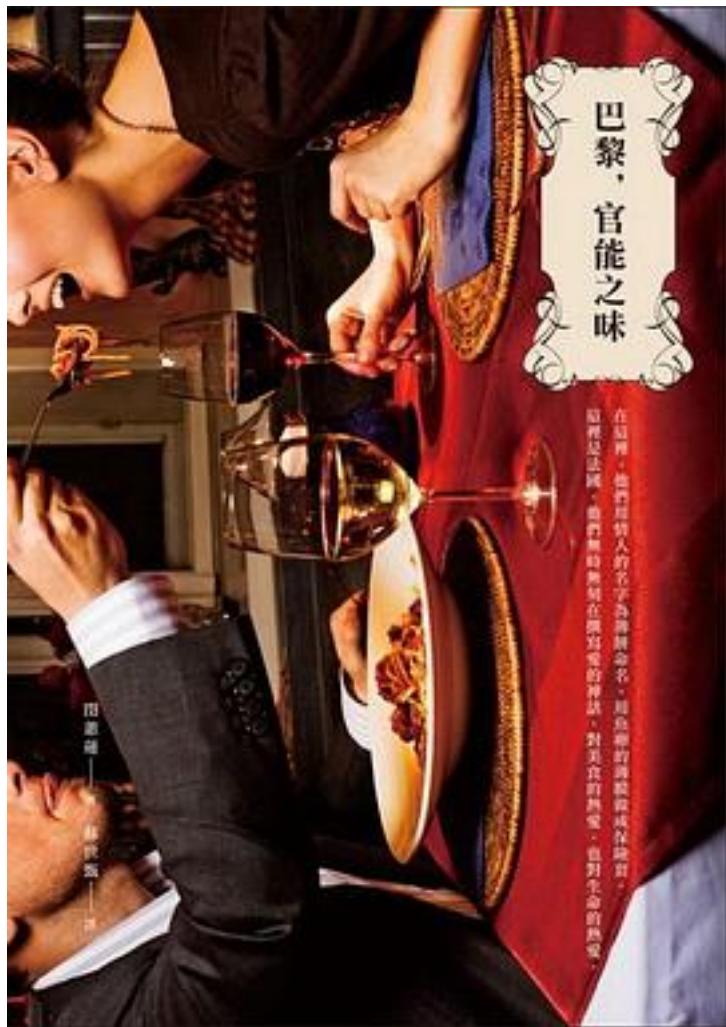


# 巴黎，官能之味



[巴黎，官能之味 下载链接1](#)

著者:閔蕙蓮

出版者:貓頭鷹

出版时间:2012-12

装帧:平裝

isbn:9789862621172

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。

作者介紹：

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。

目錄: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燶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

· · · · · (收起)

[巴黎，官能之味](#) [下载链接1](#)

标签

食物

繁體中文

法国

旅行

2014

评论

---

[巴黎，官能之味](#) [下载链接1](#)

书评

---

[巴黎，官能之味](#) [下载链接1](#)