

设计美食



[设计美食 下载链接1](#)

著者:斯特凡纳比罗

出版者:中国摄影出版社

出版时间:2013-1

装帧:

isbn:9787802368637

《设计美食》由美食设计领域先锋斯特凡纳·比罗和美食专栏记者塞西尔·科合作撰写。书中含有大量插图，勾勒了这门年轻学科在法国和其它国家发展的大致全貌。全书共分为十二章，对这一最新研究领域进行了尽可能深入的解读。《设计美食》突出显示了美食设计与大厨（费朗·阿德里亚、海斯顿·布鲁曼索、提耶里·马克思、皮埃尔·埃尔姆……）、科学、餐桌艺术甚至幽默之间的默契。

作者介绍:

目录:

[设计美食_下载链接1](#)

标签

美食

设计

摄影

南京图书馆

Cusine

2015读过

美食美酒

工业设计

评论

希望吃货都能好好看看这本书。

食色性也却为大众所不齿。甚至很多餐饮从业人员有时都觉得自己的职业上不了台面。技术一直在进步，健身教练美容师厨师咖啡师等的工资应该逐渐能体现劳动平等。危险的工地工作理应高出普通的办公室工作。熟悉客人的按摩师不仅能缓解腰椎间盘突出更能给与情感和心灵的慰藉。

国人自古就重农轻商，人分为三教九流，五谷不分四肢不勤一心只读圣贤书（考公务员大军）。在餐厅受到不好的服务时“不就是一个服务员，有什么了不起”著名设计师工程师建筑师导演发脾气时，“他有才/心情不好”

作品首先应该满足设计者/艺术家自己的需求。行为艺术，一种观念情绪的表达，仪式和过程可能表面上没有任何意义。每一朵花开并不一定会结果。他遇见她也不一定要传宗接代。明入辣椒，汉入佛教。大爱分子料理和3d打印机

可以多看几次，有一些灵感

图片很赞，几乎都是西餐。

翻翻就好。

书里的idea真的好棒，可惜是在kindle上看的黑白版。。

形式美和享受的逻辑 严谨的构造和肉欲的乐趣 建筑一样的巧克力镂空片
有着肉欲感的冲泡球和小刷子

翻译的一塌糊涂 还有两处掉页 不过亚马逊有电子版
以后可以再买来收藏备查这么多的创新意念

全世界就一家美食设计学院？可以，这很硬核。我觉得更多是美食雕塑。给吃货看的书，可惜我不是。

传递西方美食创意理念…美食真是可以设计的

去餐厅时，不仅仅是用餐，更主要的是体会感情。这时烹饪成为一个借口，而食物只是一种媒介，一切都是为了服务于人际关系

与美食无关，与设计有关。

书里的idea真的好棒，可惜是在kindle上看的黑白版。。 @2018-09-09 20:52:49

[设计美食_下载链接1](#)

书评

似乎所有与食物有关的书都有两个特点：纸张好+印刷精美 以及图多字少，并且，字都比较虚。

尽管这本书是以食物为主要内容，但实在和“吃”没什么关系。

并且，意外的是，这本书和设计也没什么关系。

尽管书中介绍的食物都具有一些设计精神——打破陈规，创造新事物。但...

[设计美食_下载链接1](#)