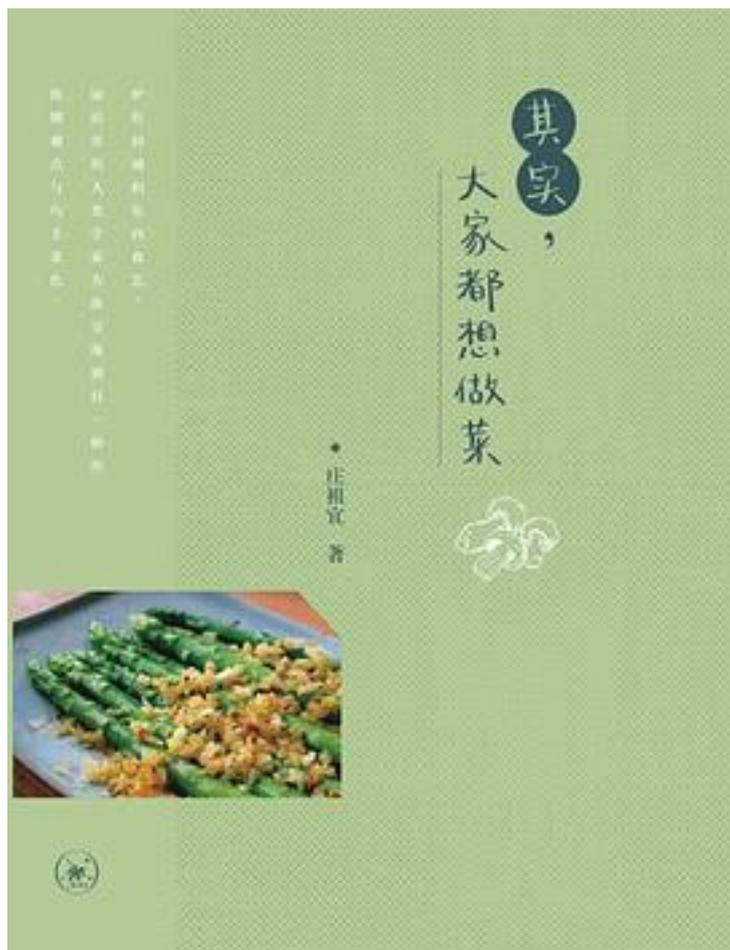


其实，大家都想做菜



[其实，大家都想做菜 下载链接1](#)

著者:庄祖宜

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2013-3

装帧:平装

isbn:9787108043269

炉灶间调和东西食艺，厨房里的人类学家为你呈现别具一格的饮馔观点与巧手菜色！

出于一股“有如火花引燃油田，奔放流窜不可收拾”的澎湃热情，庄祖宜从学术殿堂奔

向厨房，投笔从刀，放弃博士改当厨师，摇身变为“厨房里的人类学家”，风靡了饮食界和文化圈。做菜的最大乐趣在于“分享”，此书即是作者厨艺心得与饮馔乐趣集大成的极致分享：既有扎实有料的食谱，也有孕育美味、生儿育女的身体领悟；既有餐饮界趣闻轶事，也有潮流趋势的前沿报导，更不乏深刻的饮食文化观察与思索。

作者介绍:

庄祖宜：师大英语系毕业，哥伦比亚大学人类学硕士，西雅图华盛顿大学人类学博士候选人。钻研人类学多年，自觉难以突破，又发现菜倒是愈做愈好，于是在2006年放下博士论文，申请进入美国麻省剑桥厨艺学校，学习专业烹饪课程。2007年随夫履新香港，应征进入大饭店从厨房学徒做起，并开始经营博客“厨房里的人类学家”，分享烹饪心得与专业厨房内的所见所闻。2010年再随夫寓居上海，育有两子述海、述亚。崭新的生命历程激发出更多丰美的饮食文学篇章。

目录:

[其实，大家都想做菜_下载链接1](#)

标签

美食

庄祖宜

饮食

生活

随笔

文化

料理

吃吃吃

评论

一本少奶奶写给少奶奶们的书，很难读到人间烟火的美感

作者的文笔真心一般，又没怎么传授厨艺技巧，看的或许是一种情怀吧。

还是上一本好。

作者厨艺没话说，经历也坎坷，热情亦充足，只是近几年来文笔越发欠佳，看来让人食得滋味和让人读得滋味往往不可兼得。。。

不如之前的几本，几乎就是一些家长里短的事情
有些育儿的话题的产生都有些让人啼笑皆非

读这本书就像读一个博客那样，读完有种被序文骗了的感觉，实在没有那么好看。文中有多处，想搞笑却不好笑，想感人却不动人，只能说本书作者厨艺不错，文笔欠佳。唯一优点是推介了些饮食作者和菜谱，以及饮食知识，可以作为一个增广见闻的读本。

华而不实，没有阅读的快乐。

大体不错，有些内容略凑数。

下厨房心态指导

2016.3.29 ~ 4.15

很好看！有很贴心的tips有自己的做菜心得有下馆子的品鉴文末还有菜谱附送，拍的食物图也都很秀色可餐，很喜欢庄祖宜~

就是冲着庄祖宜的名气。每个人对吃都可以对吃有回忆、有感受、有意见、有追求。名人就可以写书。

在凌晨的飞机上睡不着读美食书完全不是件好玩的事儿 饿的我心慌慌
不过书里提到的Harold McGee的书，Portland的Food Cart，Seattle的Microbrewry，
Antony Bourdain还有molecular gastronomy的几个大厨都让我觉得好亲切
于是刚看时候对于她写作风格的不喜欢也立刻消失不见
整本书咻咻咻的变成了五星读物

轻松好看

我比较喜欢她写文章的朴实感，但显然前半部比后半部分好看啊。讲了一些食物的原理。

原来庄小姐还曾出过唱片耶，果然奇女子~~~

有些tips非常实用，有干货。不过看一遍就好，没必要看第二遍。

好想做菜，泪~

还是这么好读。

人类学博士读不下去转去学厨艺也是奇葩,毕竟吃过纽约,香港,吃的眼界开阔,所以值得一看.

[其实，大家都想做菜_下载链接1](#)

书评

庄祖宜从学术殿堂，放弃攻读博士，奔向厨房，在锅碗交响曲中寻找自己的人生定位和幸福生活。我们每个人都有梦想，但不是每个人都有实践梦想的勇气。在前进的路上，有太多的顾虑，也有太多的犹豫。但庄祖宜没有，在认定了自己的目标后，果决地放弃，也勇敢地拿起。这本书有...

在这样一个人人忙碌奔波，餐饮行业发达的时代，谁还会想静下心来去花几个小时，去做一顿饭？不知道是从第几页读到的那一段，作者是因为做菜能够立即获得成果所以才喜欢做菜的。对，当今社会，有好多事情就算付出了辛勤劳动，也没有什么收获。哪像那个，相信有志者事竟成的...

几年前的一个周末，有朋友来看我。通常这种情况下大家都会找一家餐厅吃饭再换个Pub喝啤酒。可是那天刚好我很有空，就想表现自己内外兼修，至少“看上去、建的来数模也煎的好牛排”。我当然煎不好牛排。所以和每一个说完亲自下厨招待客人马上就后悔因为完全不知如何下手的姑...

#23-2017。第三部分用深入简出的语言介绍了5分钟欧包一书的基础方子。心血来潮试了软包，非常成功。然后去找artisan bread in five minutes 原版书scan，庄老师总结的非常到位。在考出中式烹调初级和中式面点初级后，我觉得所有的菜谱书，其实对读者是有对常识的要求。所以对...

两天时间看完《其实，大家都想做菜》和《茱莉和茱莉娅》，才赫然发现世界上有很多主妇都想成为Julia Child. 《其实，大家都想做菜》的作者庄祖宜跟Julia Child一样是外交官的太太，Julia Child的先生曾先后在中国、法国、德国做过外交使节，庄祖宜的先生也先后在美国驻

香港、...

在《贝太生活家》看到庄祖宜的介绍，很感兴趣，一个人类学的博士，听起来就不食人间烟火，怎么会放弃博士转去做厨子呢？

我特别喜欢她的一句话，大意是：厨房的时光是不会被浪费掉的，她用做研究的态度来研究做菜，的确是很不一样，里面的菜谱非常棒，尤其是那个青江菜饭每次...

有一次，我带小不点去参加乐高课程，把她送进教室，我随手翻起了杂志，那个地方的杂志都和孩子与家庭有关，正巧翻到一篇介绍封面人物庄祖宜的文章。看完有点迷她。庄祖宜何许人也，74年台北出生，师大毕业后，在美国攻读人类学博士，写论文期间，突然不钻研了，改上了厨艺学...

这本书是祖宜的第二本书，文笔清新、幽默，让人看了爱不释手。此书不仅有厨房的小秘籍，还有很多人文的情怀。让读者不仅从这本书中学到一些烹饪的小知识，还能感受到饮食的文化，这些都得益于作者的人类学学院背景。作者善于观察，善于总结，让普通饮食爱好者能够通过她的观察...

[其实，大家都想做菜 下载链接1](#)