

酒食聖經



[酒食聖經 下载链接1](#)

著者:凱倫．佩吉、安德魯．唐納柏格

出版者:大家-木馬文化

出版时间:2012-8-10

装帧:平装

isbn:9789866179419

第一本搭建「飲」「食」世界的橋樑之書，帶領讀者進入美味的極致境界

揭開食物與飲料搭配的神祕法則，流體與固體交融出的美味祕境

要盡情享受食物與美酒在舌尖共同舞出的絕妙滋味，重點不是在培養品酒能力，或背下大量葡萄品種或酒莊名，而是要發掘並且開發自己的喜好，其餘的，有專業人士代勞——本書找來73位頂尖大廚、侍酒師及飲品總監，由他們為你喜愛的食物找出完美搭配的飲品，或為你獨鍾的飲品找出完美搭配的食物，從此不用再對著酒單或菜單手足無措！

從速食到頂級食材，從異國料理到日常零嘴，從葡萄酒到茶、水、咖啡、啤酒、清茶和

烈酒。你可以用肯德基炸雞配黑皮諾紅酒、用帶果香的加州金芬黛搭配醬油炒牛肉、用小牛尾配義大利巴羅洛紅酒……世上絕妙的酒食搭配何其多，每一種都能為你帶來全新的感官享受，或一場賓主盡歡的party，甚至是永生難忘的回憶。而這一切，都可以從你手邊這本書開始。

《酒食聖經：食物與酒、咖啡、茶、礦泉水的完美搭配，73位權威主廚與侍酒師的頂尖意見》作者以10年的研究訪談完成本書，列出由淺入深的風味搭配原則，全面破解由舊世界到新世界的產區、由西方到東方的食物飲品，為美食書籍開拓一片全新領域，不但成為無數讀者日常使用的美食聖經、酒行推薦飲品的權威指南，更是大廚、餐廳開發新菜單的靈感來源。

作者介绍:

凱倫·佩吉 & 安德魯·唐納柏格 Karen Page & Andrew Dorenburg

凱倫·佩吉與安德魯·唐納柏格，享譽國際的飲食作家，法國 L'Ame et L'Esprit 雜誌選為「國際廚藝傑出人物」，美國廚藝學院封為「榮譽烹飪大使」，專業餐飲雜誌「主廚」（Chef Magazine）50週年的封面人物，更有「廚房的歷史學者」以及「大廚界的珍古德」之稱，以田野調查般的功夫引領人們深入美食叢林之境，帶我們窺見孕育大廚靈感之地。

兩人合著的食物類用書深具開創性，更推動當代美國廚藝界的革命。《風味聖經》前後歷時八年，重新以「風味」來定義和解析料理，使廚師得以擺脫食譜和地域的限制，帶著全新的理解來運用食材。《酒食聖經》更延續相同概念，歷經十年研究和訪談，針對飲品+食物提出最經典、最突破、最具創意的搭配建議。這兩本書不但賦予廚藝斬新語彙，更具有革命性的飲食意義，成為風靡全球的暢銷著作。

作者獲得餐飲界權威詹姆士比爾德基金會（JBF）「年度最佳食物書籍」、「美食家世界食譜書大獎」、「諾提勒斯書獎」。《今日美國》及《早安美國》選為年度最佳書籍。FabulousFoods網站年度書籍第一名、《奧普拉雜誌》（Oprah Winfrey's O magazine）大篇幅力薦、《富比世》評選為本世紀以來最好的十本食物書。作者也是《華盛頓郵報》的葡萄酒專欄作家。

攝影者 麥可·索弗斯基 Michael Sofronski

美國紐約市攝影師，曾任職於《紐約時報》、《紐約客》，近年來擔任《紐約郵報》供稿者，並在無國界醫生（南美）、聯合國兒童基金會（印度）、美國關懷（卡崔娜颶風災區）等救援組織擔任攝影師。

譯者簡介

黃致潔，師大翻譯研究所碩士，認為翻譯就像小時候玩的連連看遊戲，藉由一探不同領域的小宇宙，一點一滴拼湊出世界的全貌。譯有《一生的自行車計畫》（大家出版）。

目录:

[酒食聖經 下载链接1](#)

标签

美食

食

生活

饮食

書

台版

W王志弘

@译本

评论

（190515在中信书店）台版引进。兴致勃勃翻了好久。很实用，打算买一本收藏。

工具书

[酒食聖經_下载链接1](#)

书评

[酒食聖經 下载链接1](#)