

德国式厨房规则



[德国式厨房规则_下载链接1](#)

著者:[日]门仓多仁亚

出版者:山东人民出版社

出版时间:2013-11

装帧:平装

isbn:9787209078269

1.因为厨房是长时间停留的场所，所以想使之变得方便又舒适。

2.为了打造适宜居住、舒适的空间，所需要了解的事情。

3. 营造温馨的料理和厨房的方法。

本书中，作者介绍了德国式厨房里制作菜肴、营造适合自己品味的厨房空间的窍门，同时，收录有德式面包的制作方法、用水果制作的保存食物、可以简单制作的汤类和火腿蛋糕等的食谱。

作者介绍：

门仓多仁亚，知名料理生活家。1966年生，母亲为德国人、父亲为日本人，生长于德国、日本和美国。国际基督教大学毕业后，进入外资证券公司工作。先后于东京、伦敦、香港等地任职。婚后因丈夫留学再度前往伦敦。学习烹饪与糕点制作，进入“蓝带烹饪艺术学校”并取得认证证书。回日本后开设料理教室，目前与日本多家电视台和杂志社配合，介绍德式生活风及美食料理。

目录: 目录

前言 002

1 德国的美食餐桌

早晨的面包香味 009

小圆面包的烤制方法 013

关于德式面包 015

天然酵母面包 019

天然酵母面包的制作方法 023

平时的餐桌 025

搭配面包的料理食谱 029

经典的一品料理 033

一品料理的菜谱 036

水果制作的保存食物 038

樱桃和苹果的菜谱 043

2 访问柏林的厨房

因人而异的厨房 049

01 洗碗槽、橱柜、桌子全都是手工制作的小型厨房 051

02 环绕于古色古香氛围与蓝天下的厨房 056

03 富有收纳智慧的厨房是主人手工制作的 062

04 在色彩斑斓的厨房里听着音乐做料理 070

05 管道与电缆线也是装饰品的简易空间 078

06 位于家庭中心的厨房是三个孩子的游乐场 084

07 厨师夫妇规划的高效率厨房 090

08 消除一天疲劳的纯白色厨房 096

09 整齐排列着大锅、喜欢烹饪的男性的厨房 100

10 配备最新家电的全不锈钢厨房 107

11 一起使用的厨房，要方便整理、方便取用 113

12 小型厨房用黄色基调变得明亮舒适 119

德国式款待·芦笋午餐 127

3 德国的饮食习惯

复活节的野餐 131

白色香肠 136

关于土豆的话题 140

享用应季食材 143

绿荫下的露天啤酒花园 148

年轮蛋糕 151

德国葡萄酒 153

老年人餐厅 157

家人的距离感、朋友的距离感 159

谢辞 162

后记 163

· · · · · (收起)

[德国式厨房规则 下载链接1](#)

标签

生活

德国

厨房

美食

设计

家居

门仓多仁亚

饮食

评论

日本人写的德国生活，翻译成中文，可能原文是散文，翻译后是说明文。

某觉得面包的制作比厨房空间打理反而更有看头。空间那部分太散，而且果然开放式厨房的参考意义不太大。

“德国人的正餐是中餐”。ps：德国人喜欢用剩菜做大锅菜；老妈也喜欢早餐吃剩饭做的泡饭，杂菜汤更是饭桌上的常客；霓虹更有剩饭菜做成的美味“蛋包饭”。看来全世界人民都有过苦日子的智慧和美学

明知道这个系列字大行稀但就是停不下来买买买……这是第三本，看着都让人热爱生活。

——门仓多仁亚，“知名料理生活家”~

有用信息较少，一半都是菜谱

菜谱大爱。国内找不到好面包，只好自己烤。

一会儿就翻完了，介绍了德国餐桌上的一些日常食物。这次作者还走出自己家（同系列的《简单就好生活可以很德国》是聚焦作者自己家及生活方式），访谈了几位德国当地人的厨房，不过大都比较浅显了。可读性不是很强，图书馆借来看看即可，不要花钱买了。

所谓的食谱并没有什么参考价值 有意思的部分是探访了十几家人家的厨房
每个厨房都有故事

不错，里面还教了怎么养天然酵母，是一本很真诚的书。

一般，如果不是图书馆看到的我觉得不会买

有能力为自己的家人准备一桌美食是很棒的事

东城，果然是日本人写作的感觉。。。即使是混血啊。

翻譯似乎不太認識奶製品？基本都是亂來。而且第一頁就把小圓麵包的德語寫錯了——不是Bretchen啊，是Brötchen！

例子不实用

是个文集，阿姨写菜谱有把刷子，但写不来这种

精神鸦片～

按铃啊 我还记得

启蒙书！

会德语的朋友千万别看，每页至少两个单词，翻错的概率很大，没按正字法写出来的概率一半对一半，看着就烦躁。

[德国式厨房规则 下载链接1](#)

书评

这本书是这个系列里着重介绍德国厨房的，第一部分介绍一些德国常见的餐桌美食，如面包、水果制作等，第二部分介绍德国的一些比较有想法和有代表性的厨房布置，最后介绍一下德国人的饮食习惯。

这本书的配图比其他两本要来的多，让我们更加有身临其境的感觉。书中提到德国家庭

...

每一个家庭的美妙生活都始于厨房，清晨的一杯温暖白开水，中午的一席品种繁多的丰盛美食，入夜后热气腾腾的晚餐，大家自然地围拢在厨房里，在整理干净的餐桌上一起享用美食。厨房，是长时间停留的场所，是家庭港湾式的聚集，需要变得更加舒适惬意。理想中的厨房，空间...

《德国式厨房规则》是德国生活系列三本书中的一本，主要是围绕德国的饮食习惯、德国的美食和厨房进行展开的。这本书分为德国的美食餐桌、访问柏林的厨房、德国的饮食习惯三部分内容。

德国的美食餐桌，比较适合喜欢做面包和西餐的人。里面地介绍了德国各种面包和一品料理的做...

看一本书，想起有关厨房的一些记忆，而且想了很久，这大概也出乎作者写书的意料吧。
每个屋檐下，最温暖的时刻是不是有一个声音响起，“来，吃饭吧！”，这声音一定出自厨房，那里那一刻的热度应是全家中最高的地方。
在房子各个角落里的人们，会陆续出来，聚集在餐桌旁，一...

抱着为装修新家学习的态度读门仓多仁亚的这本书，随着她的指引了解德国的厨房生活。整本书基调很平和，语言平实，让人读起来很舒服。作者是一位日德混血，字里行间将她的所见所想娓娓道来。让我从影视剧以外的角度了解了德国的美食、厨房和饮食习惯。不过整本书内容还...

第一页正文，小圆面包是Brotchen不是Bretchen。第二页正文下面竟然把杏子翻译成杏仁：“在超市看到杏仁就想做果酱。一包杏仁，加入取出果核后一半杏仁重量的白砂糖”。。。译者到底知道不知道什么是杏仁？天哪。后面还有“酸味杏仁果酱”，杏肉哭了好么。。。

[德国式厨房规则_下载链接1](#)