

主厨家宴



[主厨家宴_下载链接1](#)

著者:[意]保罗·帕奇

出版者:北京美术摄影出版社

出版时间:2015-5

装帧:精装

isbn:9787805017341

意大利权威美食媒体主编50年游历奉献

让从不进厨房的您也能轻松烹饪五大洲68个国家的招牌菜

甄选68个国家的创国招牌菜，呈现最地道的本土美食

精美图文揭密奇特异域美食特点

制作步骤详细易懂、更贴心提示烹饪注意事项

《主厨家宴》带您走进世界各地著名主厨的厨房，在感受世界各地经典料理的同时，我们也能更好地了解某一地域的历史、经济以及人们的个性。通过《主厨家宴》，我们会寻找到每个地方最真实、最独特的精神所在。更为重要的是，读者还会了解到更多的美食口味，也可以超越国界，开始一次耳目一新的旅程。

《主厨家宴》分五个章节，以州作类别，介绍60多个国家的100多种经典菜谱，每一种都是创始国的招牌菜。从披萨到饺子，篇篇都在用图片和文字，带领读者一同感受当地的招牌美食，领略不同的口味以及意想不到的食材组合。《主厨家宴》好似一艘环游世界料理的游轮，分别在五大洲、60多个国家中途停留，为读者提供超过100种食谱，分享最奇特的、最令人满意的味觉体验。

从起源于中东的中欧美食鱼丸冻到闻名全球的中国蒸饺，从哥伦比亚特产拉丁美洲酥皮饺子到古斯米制成的各种美食，从披萨到袋鼠肉，《主厨家宴》记录了各种美食和烹饪方式，将带您一起通过嗅觉和味觉感受最富异国情调的香料和各种不可预知的奇妙组合。一道道令人难以置信的可口饭菜以及一张张令人垂涎欲滴的精美大幅照片；探寻这些招牌菜的文化起源以及食材选择的原由；作为一个体现地方特色以及当地人们情感的物质和精神双重寄托，每一种料理都在一定程度上促进了人们的团结与发展。

《主厨家宴》带领大家走近世界各地著名主厨的厨房，领略异国饮食文化，希望您可以在家就可以“感受”全世界！

作者介绍:

保罗·帕奇，1959年生于米兰，自1991年起从事职业摄影师工作。其职业生涯始于1983年《旅游周末月报》，1992年成为该报主编。此后参与制作了《探索旅游月报》，2006年又创刊《VS 旅行探索》，2009年成为该报社的总经理。保罗精通旅游、美食和高山文化，是一个充满激情的环球旅行家。他做了一系列的全球性新闻报道，和许多出版社合作发行了一系列刊物，包括体育手册、旅游指南、摄影书籍和旅行日志。在20世纪90年代，他和格拉图牧出版社合作出版了“周末旅游”系列，共20余册，在《历史记》月刊中再版。他创作了《世界村庄总记》，于2010年经白星出版社出版。目前他是《意大利美食》杂志的副主编。

罗伯特·莫塔德利，1976年出生于莱科，艺术评论家，热爱动物、旅游、上等葡萄酒，尤其是美食。年轻时他就对美食产生了浓厚的兴趣。目前他和一些艺术画廊和旅游编辑社（专业从事旅游刊物和地理杂志编辑的非政府性机构）合作，撰写美食书刊。他曾分别任职于安东尼·莫扎特基金会和米兰大学。作为艺术评论家，他专攻前卫历史、土著历史、概念论、极简主义和贫穷艺术。他在各大出版社和专业杂志社出版了一系列的杂文和论文。

目录: 前言 6

欧洲

真正艺术般的美食.....10

戈麦斯撒式鳕鱼 葡萄牙14

瓦伦西亚海鲜饭 西班牙	16
加泰罗尼亚焦糖奶冻 西班牙	18
火上锅 法国	20
马赛鱼汤 法国	22
奥尔洛夫小牛肉 法国	24
泰坦反烤苹果派 法国	26
卷心菜土豆泥 爱尔兰	28
圣诞布丁 英格兰——英国	30
葱香浓鸡汤 苏格兰——英国	32
羊肉烩卷心菜 挪威	34
三文鱼布丁 瑞典	36
炖驯鹿肉 芬兰	38
鱼子酱小薄饼 俄罗斯	40
鲱鱼甜菜沙拉 爱沙尼亚	42
罗宋汤 乌克兰	44
波兰饺子 波兰	46
苹果洋葱烤脆皮猪肉 丹麦	48
德国咸猪肘 德国	50
酸菜什锦熏肉 德国	52
鲱鱼沙拉 荷兰	54
贻贝配薯条 比利时	56
鹅脯配捷克饺子 斯洛伐克	58
炖小牛肉 匈牙利	60
奶酪烩面 奥地利	62
瑞士芝士火锅 瑞士	64
米兰式烩饭 意大利	66
意式番茄通心粉 意大利	68
玛格丽特比萨 意大利	70
西西里芝士蛋糕 意大利	72
塞尔维亚羊肉烩饭 塞尔维亚	74
慕沙卡 希腊	76
希腊酸奶黄瓜酱 希腊	78
非洲	
厨艺文化大熔炉	80
柠檬焖羊肉塔吉 摩洛哥	84
加扎勒酥饼 摩洛哥	86
摩洛哥桂皮煎饼 摩洛哥	88
羊肉古斯饭 阿尔及利亚	90
哈里萨辣酱 突尼斯	92
金枪鱼鸡蛋三角饼 突尼斯	94
马克罗椰枣糕 突尼斯	96
沙巴浓汤 利比亚	98
富尔·梅达梅斯 埃及	100
鹰嘴豆泥 埃及	102
葡萄叶粽 埃及	104
雅萨熏鸡 塞内加尔	106
马费酱肉 冈比亚	108
英吉拉 埃塞俄比亚	110
肯尼亚木子烤鱼 肯尼亚	112
南瓜炖肉盅 坦桑尼亚	114
霹雳鸡肉沙拉 莫桑比克	116
勃勃提烤咖喱馅饼 南非	118
索莎提烤肉串 南非	120
马达加斯加龙虾饭 马达加斯加	122

亚洲	
从手指到筷子.....	124
果仁蜜饼 土耳其	128
卡博串 土耳其	130
塔布勒沙拉 黎巴嫩	132
鱼丸冻 以色列	134
炸豆丸子 叙利亚	136
香烩菜饭 伊朗	138
羊肉奶酪酥饼 亚美尼亚	140
帕克拉炸米粉 巴基斯坦	142
恰巴提 巴基斯坦	144
坦度里烤鸡 印度	146
卡代帕尼尔奶酪 印度.....	148
咖喱羊肉 印度	150
维达里咖喱猪肉 印度.....	152
水晶蒸饺 中国	154
北京烤鸭 中国	156
蚝油 中国.....	158
春卷 中国.....	160
石锅拌饭 韩国	162
韩国泡菜锅 韩国	164
寿喜锅 日本	166
天妇罗 日本	168
刺身 日本.....	170
红豆果冻 日本	172
荞麦凉面 日本	174
越南煎饼 越南	176
越南风味熏鸡肉 越南.....	178
木瓜鲜虾猪肉沙拉 柬埔寨	180
冬荫功 泰国	182
泰式炒米粉 泰国	184
炸菠萝饼 印度尼西亚.....	186
印度尼西亚炒饭 印度尼西亚	188
大洋洲	
源于简易，止于新意.....	190
香烤袋鼠里脊肉柳 澳大利亚	192
帕夫洛娃巧克力草莓挞 澳大利亚.....	194
拉明顿蛋糕 澳大利亚.....	196
脆皮烤羊腿 新西兰	198
墨鱼小白菜库玛拉 新西兰	200
银鱼煎蛋 新西兰	202
香蕉椰奶布丁 塔希提岛——法属波利尼西亚 ..	204
夏威夷熏鸡肉 夏威夷——美国	206
芝麻鲷鱼 夏威夷——美国	208
美洲	
新大陆的美食	210
松饼 加拿大	214
夏娃派 加拿大	216
烟熏牛肉 美国	218
奶酪蛋糕 美国	220
洛克菲勒牡蛎 美国	222
感恩节火鸡 美国	224
新英格兰蛤蜊浓汤 美国	226
威廉斯堡花生奶油汤 美国	228

红辣椒炖肉 墨西哥230
墨西哥卷 墨西哥232
鳄梨酱 墨西哥234
香蕉诱惑 古巴236
加勒比海烤鸡 牙买加.....238
格里奥烩羊肉 海地240
安的列斯群岛什锦烩饭 安的列斯群岛.....242
拉丁美洲酥皮饺子 哥伦比亚244
阿加克高汤 哥伦比亚.....246
奶油玉米浓汤 委内瑞拉248
帕贝隆·克里罗黑豆饭 委内瑞拉.....250
巴西什锦炖菜 巴西252
巴西烤肉 巴西254
巴伊亚鳕鱼浓汤 巴西.....256
甜南瓜椰子盅 巴西258
酸橘汁腌金枪鱼 秘鲁.....260
蔬菜鸡肉汤 智利262
阿根廷烤肉 阿根廷264
牛奶布丁 阿根廷266
图片来源268
· · · · · (收起)

[主厨家宴 下载链接1](#)

标签

美食

菜谱

主厨家宴

饮食

世界美食

饮食文学

2016

食物

评论

优点是简单介绍了各地区料理的特点，可以试做不同的风格，比起我买的其他书算是比较接地气的。但缺点是菜谱以文章的形式呈现，为了便于查看，我正在一道一道的整理成菜谱的形式，然后打印出来贴在相应的位置。至于食材好不好找，这得算另外一回事，香料类家里储备得差不多，基本都可以网购，有一些主材不太好找到，现在只好先用别的代替。

装帧精美，内容广博，但是一般家里也做不了

家用可能是不合适的，材料难找，但是光看看就觉得很满足，好像每天都在吃~~

我旅行的意义之一，就是（粗略）了解当地的餐饮风格。
有机会能在明亮的开放式厨房里做异国料理招待亲友~~~emmm先搬砖吧。。。。。

全世界各个国家的典型菜式都做了简单描述，看完后还是觉得中国菜最好

五个大洲，120道菜谱，挑战一下自己，希望做出来的对得起自己的味蕾

如果没有对比的话会是一本好书，但是和《厨神的家常菜》一比较，感觉更爱那一本，步骤十分清晰，而且全部配图，相比较之下本书的文字较多，没有步骤图

“对人类的幸福而言，发现新的美味比发现新的天体更为重要”作为一个美食爱好者，
同时也是一个积极的实践者，很爱收藏美食书，这本书介绍了各地代表性的美食，很喜欢

自己做，好书，但有些调料真不知是什么

现在都流行在家DIY美食，想在家做点高大上的，买来学习一下，目前做了其中的最简单的松饼，还配了鲜奶油和水果，感觉不错~

强烈建议喜爱美食的亲们收藏，每个地区一道代表菜，秀厨艺的时候到了

书的内容、印制、装帧都不错，可是有些食材国内真的是很难找到，实际操作性不是特别高

对这种走心走胃的图书，简直是爱不释手

有文字和配图，纸质不错，就是略大了一些，试做了几道菜，有的易操作，有的略难，有一定挑战，个人认为适合稍有些烹饪基础的人，不适合第一次做西餐的人

[主厨家宴_下载链接1](#)

书评

最喜欢的一部美食电影就是《朱莉与茱莉亚》，女主人公通过制作美食在三十岁时重拾自我，找回了自己。除了剧情，也完完全全的被里面的美食所吸引，一直想要买到电影中的那本书，可惜国内没有，最近翻看，找到了这本，感觉里面有类似菜谱出现，希望能好好学学，自己也能烹调出不...

[主厨家宴_下载链接1](#)