

# 廚神的盛宴



[廚神的盛宴\\_下载链接1](#)

著者:赫斯頓．布魯門索

出版者:麥浩斯

出版时间:2015-8-4

装帧:精装

isbn:9789864080434

全球前三大天才型主廚、永遠走在廚藝最前端的傳奇名廚赫斯頓（Heston Blumenthal）說：

「如果你真的很好奇研發一份食譜到底是怎麼一回事，你可以在書中知道所有的祕密。」

完全自學出身的英國鬼才廚師赫斯頓是一則傳奇。

他是分子廚藝之父提斯（Hervé This）點名的全球前三大天才型主廚、英國廚神不二人選、米其林三星餐廳「肥鴨」餐廳（The Fat Duck）創辦人，但是他沒有受過正統廚師訓練，亦非出自傳統師徒制，完全是以自學和無限深究的態度認真鑽研，打造出如今的米其林三星口碑和驚人成就。

赫斯頓的料理不受任何框架限制，極具創意並充滿科學性，哈洛德·馬基的《食物與廚藝》是他的啟迪之書，骨子裡的究極廚神魂則讓他打造出如今的驚人口碑與神人般地位。他除了擅於利用分子料理的技術，還在料理中融入了回歸在地，揉和傳統歷史文化脈絡的革新精神，因此在美食界獨領風騷，也永遠都能帶給用餐的客人源源不絕的驚奇。

赫斯頓一手創立的「肥鴨」自1995年開幕後，年年獲選為全英國最棒的餐廳，並在2004年摘下米其林三星殊榮。同年開幕的酒吧「亨茲頭」（The Hinds Head）則於2011年獲得米其林「年度最佳酒吧」肯定。落腳倫敦的「晚餐」（Dinner）餐廳更是不容小覷，不但迅速摘下米其林二星，也列名2013年全球最佳餐廳決選名單。2006年，赫斯頓獲頒大英帝國官佐勳章（OBE），從英國女王手中接下這份榮譽。

本書將完整公開赫斯頓28道精心淬煉的招牌名菜從構思到實踐的研發過程。他如何深入鑽研每一份古菜譜，並以此為靈感，開創出自己的食譜。從前味、後味、口感、香氣、盤飾、顏色、外形，這是第一本讓你真正了解頂尖大廚工作實況，他們如何發想新菜色、如何以精細又細膩的手法烹調，前所未見的書。《週日時報》讚譽「老饕的魔法書」，《觀察家》大力推薦「不容錯過」。一本真正進入廚師的腦袋，讓你連聲驚嘆的食譜！

◎大廚筆記第一手曝光，詳盡解說從無到有的料理構思與研發過程

◎米其林三星餐廳「肥鴨」「晚餐」「亨茲頭」商業食譜首度公開

◎廚神究極魂完整收藏，見證傳奇主廚如何追求完美，成就最頂尖料理

◎廚神欽定封面設計

◎名插畫家大衛·麥金（Dave McKean）精美原裝插圖

◎「美食界奧斯卡」詹姆斯比爾德基金會（James Beard Foundation）年度烹飪書大獎

◎飲食作家協會英國飲食作品麥克·史密斯（Michael Smith Award）大獎

作者介绍:

赫斯頓·布魯門索(Heston Blumenthal)

完全自學出身的鬼才廚師赫斯頓可謂當今走在最前端的主廚，也是英國分子廚藝代表不二人選。他的料理風格極具創意，充滿科學性，就像是一位魔術師或一個表演者，帶給觀眾源源不絕的驚奇。

赫斯頓本人就是一個傳奇，他沒有受過正統廚師訓練，也不是從傳統的師徒制出身，青少年時與家人前往南法旅遊時，意外開啟了他對於美食的探索，一路鑽研，深受分子廚藝創建者哈洛德·馬基的《食物與廚藝》一書影響。赫斯頓的廚藝不受過往框架限制，無限深究的自學則打造出如今的米其林三星口碑。

赫斯頓一手創立的肥鴨餐廳（The Fat Duck）自1995年開幕以來，年年獲選為全英國最棒的餐廳，並在2004年獲頒米其林三星，以獨特的分子料理在英國美食界獨領風騷，2005年更名列世界前50家最佳餐廳榮譽。赫斯頓本人更在2006年獲得英國女王頒贈大英帝國官佐勳章的榮譽（OBE），在英國廚師界可說是如神人般的存在。

目录: 給讀者  
1390年 飯與肉  
1390年 接骨木乳酪塔  
1390年 堆雜菜  
約1430年 鮮肉果  
約1430年 炙肉捲  
約1430年 鮮綠湯  
約1576年 聖誕祝酒  
1591年 草莓塔  
1658年 塔夫塔  
1660年 彈抖布丁  
1661年 蓴麻糊  
1670年 鹽醃鴨  
1670年 烤檸檬奶凍  
1714年 牛油螃蟹麵包  
1723年 馬岡迪沙拉  
1723年 蝸牛堆  
1726年 酸汁蛋  
1727年 燉豬耳  
1730年 檸檬沙拉  
1730年 羊肉湯  
1732 燉芹菜  
1777年 香料鴿  
1808年 黑麵包冰淇淋  
1816年 羅伯特醬  
1826年 小黃瓜調味醬  
1846年 改革醬  
1858年 酪酊蛋糕  
1892年 仿龜湯  
字彙表與食譜指南  
參考書目  
索引與中英對照  
• • • • • (收起)

[廚神的盛宴\\_下载链接1](#)

标签

美食

赫斯顿·布鲁门索

料理

烘焙

lifestyle

## 评论

这本书是为数不多深入介绍大厨在构思菜肴时的思维过程的

-----  
[廚神的盛宴\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[廚神的盛宴\\_下载链接1](#)