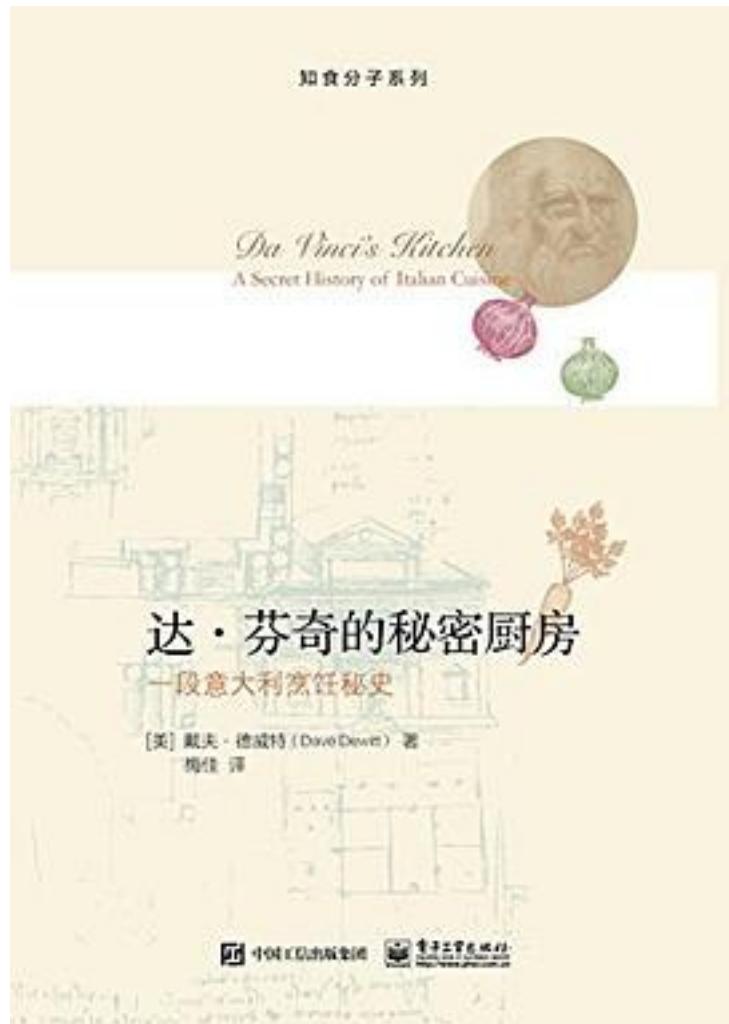


达·芬奇的秘密厨房



[达·芬奇的秘密厨房 下载链接1](#)

著者:[美]戴夫·德威特 (Dave Dewitt)

出版者:三辉图书/电子工业出版社

出版时间:2015-7-1

装帧:平装

isbn:9787121263705

每一张餐桌上都有一个故事，每一件厨房里都藏着一段历史。关于美食的历史，总是人

类文明的长河之中最为生动，又最能使人倍感亲切的那段篇章。

达·芬奇将他对美食的热诚和在烹饪方面的天才发明都详细记录在了《达·芬奇笔记》中，我们可以在其中找到他的烹饪技艺、饮食哲学，还有他对饮酒的建议，以及他的烹饪设计和发明。借由全才达·芬奇在烹饪方面的成就，戴夫·德威特拉开了一个更为广阔的舞台，将掩映其后的意大利烹饪的壮丽图景全部呈现在读者面前。

本书将全面探索公元15至16世纪，意式料理兴盛、发展与变革的全过程，考察了意大利烹饪从文艺复兴时期至今的发展及其现实意义，从而探明了达·芬奇在美食方面的热情之源，及其取得巨大成就的缘由。无论是烹饪与美食爱好者，还是喜爱艺术和历史的读者，都可以从书里找到各中所爱。

作者介绍：

戴夫·德威特凭借本书成为全美最负盛名的美食写手之一，还兼具编辑和策展人等多重身份。他著有烹饪书籍三十余本，还是“火辣食品与户外烧烤超级联盟网”(fiery-foods.com)的发布者、《火辣食品与BBQ》杂志的主编，以及“火辣食品与户外烧烤全国展销会”的策划人和组织者之一——这个年度盛事已经举行了超过十九届。

目录: VII / 前言

VII 登场人物表

XI 书中菜谱小记

1 / 战火中留存下来的佳肴

2 城市国家

4 第一次意大利美食复兴

6 文艺复兴时期的基本食品

9 意大利的香料贸易

14 动物肉类的等级

18 从卷心菜到葡萄

19 素食主义的回声

24 文艺复兴时期人们的食品储藏柜

[菜谱小记]

27 甜味香料粉

27 嫩洋蓟、帕尔玛火腿配宽直面条

28 罐闷鸡/猎人式闷鸡

29 干酪烤芦笋

31 / 最早的明星主厨

33 马蒂诺和普拉蒂纳

42 普拉蒂纳和达·芬奇

47 一本盛宴之书和一场没有音乐的“歌剧”

[菜谱小记]

54 香草奶酪煎蛋卷

55 最受达·芬奇青睐的菜肴

56 酸果汁焖鸡脯

57 烤小羔羊肉配藏红花酱

58 糖渍杏仁蛋白饼

59 / 外来农作物的入侵

60 成为意式烩饭的稻米

67 那段通心粉的风花雪月

82 甜甜蜜蜜话食糖

[菜谱小记]

91 西西里卡珀纳塔

- 92_青豆米汤
93_香蒜罗勒酱意大利面
94_西西里风味卡萨塔
95_马尔蒙娜香橙味大米布丁
97/教皇的厨房——怎样为教皇烹制食物
98_从简陋的火炉到公爵的御厨房
108_大宴宾客
112_盛宴的背后
[菜谱小记]
119_臻仁菠菜汤
119_意式烤面包片配松仁馅烤童子鸡
120_香草味无花果炒芸豆
121_火腿、马沙拉酒配小牛肉排
122_教皇御用豪华油炸饼
123/达·芬奇的秘密厨房
124_残缺的笔记
126_达·芬奇食品柜的秘密
128_奶制品
129_水果
131_菌类
132_谷物
134_香草和香料
135_豆类
136_肉类
137_甜食
137_蔬菜
138_杂项
139_达·芬奇的厨房设计和厨用发明
144_逃离米兰
148_预言和寓言
153_大锅饭同盟
155_素食主义者达·芬奇
[菜谱小记]
157_达·芬奇的沙拉调味酱
158_大茴香炸小胡瓜
158_胡椒面包
159_肉桂皮蛋塔
160_沙菜的大茴香籽曲奇
161/盛世欢宴
162_意大利的豪门盛宴
175_洋蓟皇后凯瑟琳
[菜谱小记]
182_熏火腿、葡萄干烩小牛肉
183_苹果韭葱酱配烤猪里脊
184_葡萄酒烩杂蔬香肠
184_鸭肉香菌黄金饭
186_凯瑟琳皇后的香橙雪糕
187/风靡全球的意大利烹饪
188_哥伦布带回的食物
192_玉米“奇”事
199_第二次意大利美食复兴
209_尽情享乐吧！美食狂欢节
[菜谱小记]
217_香肠酱玉米糕

- 218_意式杂菜煮
- 219_火辣番茄管面
- 220_意式芝士蛋糕
- 221_杏仁玉米糊蛋糕
- 223/相关读物
- 224_《达·芬奇笔记》小注
- 224_列奥纳多·达·芬奇
- 226_食物
- 227_文艺复兴时期美食
- 228_意大利烹饪
- 231/译后记
- 232_解读达·芬奇的厨房密码
- · · · · (收起)

[达·芬奇的秘密厨房](#) [下载链接1](#)

标签

饮食文化

文化

美食

饮食

意大利

文化人类学

好吃的

冷知识

评论

其实和达芬奇没什么很大直接关系… 参考文献有达芬奇笔记
其他的全是意大利菜系类的参考hhh
内容大约是食材，古代意大利的宴会餐/家常餐，厨师技艺类冷知识，相当有意思的一本

从各种达芬奇reference中抽取和食物有关的部分拼贴在一起

明明跟达芬奇没撒关系，文艺复兴又不止达芬奇咯；明明就是现在的构想，干嘛要打文艺复兴的旗号。食物不美也不合实际，等下用铜锣烧打你

烤孔雀印象深

文艺复兴的食谱~~~

介绍了意大利美食相关的历史，有不少古老的菜谱，还介绍了五花八门的宴会，百鸟朝凤派，cosplay的主题宴会，以前的有钱人真会玩。。囧

1、阿拉伯饮食文化影响大。2、糖雕很神奇，宴会很壮观。3、达芬奇真是穿越的。4、意大利美食哺育了法国。5、书里有菜谱。6、中世纪的菜看上去不好吃。

和达芬奇有关系吗

[达·芬奇的秘密厨房 下载链接1](#)

书评

以达芬奇做噱头是很聪明的宣传方式，很诱人。但实际上，达芬奇留下的笔记里并无太多关于独家食谱的蛛丝马迹。作者更多写的是文艺复兴前后意大利饮食文化的变迁。但关于这个变迁的介绍又很奇怪的并不那么全面。仿佛兴致所致，随手拈来的一些关于饮食的片段记录。沾着的并不是...

在电影《加菲猫2：双城记》里，加菲猫领着一群城堡里的动物制作令它魂牵梦萦的意大利千层面，伴随着缓慢温柔的音乐，加菲发表了一番词藻华丽、内容令人震惊的演说：“意大利千层面是一种生活方式、一种存在的状态，它是人类最完美的成就。当年印第安人给清教徒吃的是什么？意大...

话说意大利的没事一直是我的最爱！大爱啊：意大利面、披萨、千层面还有各种美味小吃……我真想流口水！

这次新星出来一本这样的美食书——不但可以包揽所有一切美味，更可以探索意大利美食的源头……大爱！爱意大利的朋友，一定要看……因为没有一个爱意大利...

达芬奇不过是引线，这也不是一本《意大利传统食谱大全》。书里介绍的，是以文艺复兴时期为主的意大利美食史，当然，也顺带列举了一些书中介绍的美食的做法，却不仅仅是菜谱的罗列。本书的创意很好，从餐桌入手，来剖析当时的社会。大概是希望打造成极具可读性，就像流行小说一...

很早就知道新星要出这本书了就一直被这个书名和封面有个好奇心
那天在书店买到了真的有些舍不得看了翻了下书真的很有意思

[达·芬奇的秘密厨房 下载链接1](#)