

# 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 \_ 嫩洋葱、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\_盛筵的背后  
[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\_沙莱的大茴香籽曲奇  
161/盛世欢宴  
162\_意大利的豪门盛宴  
175\_洋蓍皇后凯瑟琳  
[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\_鸭肉香菌黄金烩饭  
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\_尽情享受吧！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。仿佛兴致所至，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，却不单纯是菜谱的罗列。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感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](#)