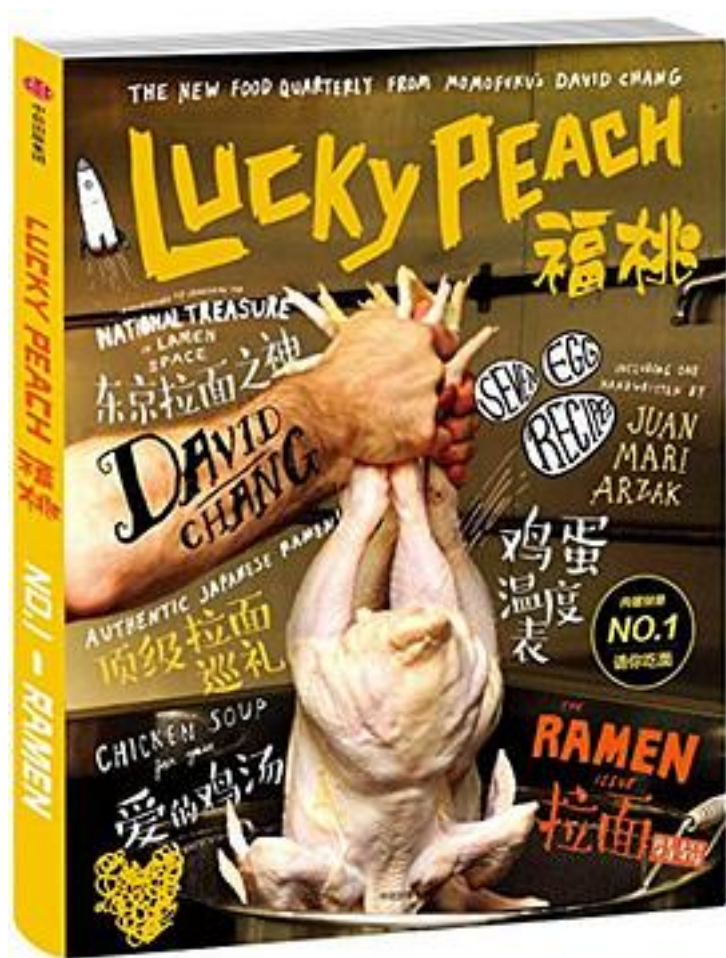


福桃01：拉面



[福桃01：拉面_下载链接1](#)

著者:大卫·张

出版者:中信出版社

出版时间:2017-3-1

装帧:平装

isbn:9787508669939

这本美食杂志不是做给那些只想知道如何在家做菜或者哪个餐厅好吃的人。而是给那些真正热爱美食，关心美食背后种种文化的人们看的。你会发现，美食杂志原来还有这么一种做法，而不是只谈如何做菜。

本册的主题是拉面。大卫·张带着我们到日本，做一番拉面巡礼。从这趟注定狂吃狂吐但仍勇往直前的东京食记中，勾勒出形塑日本国民美食的种种学问艺术，以及拉面厨神群像及其职人精神。

中文版在尽可能保留原版内容的基础上，增加了精美的别册。每一期都将以相同话题做更多本地化的美食报道，本期以“祖国山河一碗面”为主题，带领读者进行一场遍及全国的面条巡礼。

编辑推荐：

★超越食记食谱！结合旅游、散文、艺术、摄影、漫画、创意料理、专题报导、饮食文学，谈天说地大鸣大放！

★大厨带路！大卫·张带领读者深入各个饮食事件现场，如餐厅、厨房、农场、酒庄、市集、实验室、大师论坛、厨艺教室等，与主厨及相关从业人员交心深谈，看热闹更看门道！

★绝佳饮食书写平台！每辑关注一个主题，也探讨其他议题，笔触幽默犀利，观点独到深刻，敢言人所不敢言，深受死忠美食家喜爱，也吸引文艺爱好者追随。

★饮食艺术化！插画家、漫画家、涂鸦艺术家、版画家、字型设计师、摄影师等创作手稿，提供欢乐好玩又不失个性潮感的阅读乐趣和视觉感受。

★作者阵容坚实专业！安东尼·波登的辛辣健笔、哈洛德·马基的饮食科学教室、《千面美食家》作者鲁思·雷克尔（Ruth Reichl）、《纽约时报》食评家约翰·艾吉（John T. Edge）、詹姆斯·比尔德奖（James Beard Award）得主托德·克里曼（Todd Kliman）等30位饮食名家。

★增加精美别册，以“祖国山河一碗面”为主题，带领读者进行一场遍及全国的面条巡礼。

作者介绍：

大卫·张（David Chang），美国韩裔主厨，“餐饮界奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖（James Beard Award）得主，2010年名列《时代》杂志百大影响人物，2013年11月荣登《时代》封面，被誉为新一代“食神”（The Gods of Food）。大卫·张1977年生于美国维吉尼亚州，后到纽约读神学，之后进入法国厨艺学院（FCI）就读。神学院时期的大卫张受到“泡面的感召”，放弃神的世界和金融业工作，前往日本学做拉面。2003年回到纽约，在“东村”开设以拉面、拌面为主的Momofuku Noodle Bar。2006年在曼哈顿开了Momofuku Ssam Bar卖泡菜沙拉和面包，从此一炮而红，开始多角度经营饮食王国，并制作美食节目“大厨异想世界”及创办美食杂志Lucky Peach。目前Momofuku餐饮集团在美国、加拿大、澳洲等地开了6家餐馆、2家高档星级餐厅、5家点心店、2家高级酒吧。

应德刚（Chris Ying），曾是专业厨师，2011年开始担任Lucky Peach总编辑。

彼得·米汉（Peter Meehan），曾任《纽约时报》美食记者，也曾参与制作厨艺节目。

目录: FEATURES

卷首语 欢迎来到Lucky Peach	李舒007
东京觅食记	彼得·米汉 大卫·张008
大卫·张——拉面男的崛起	安东尼·波登024
东京拉面之神	彼得·米汉 麦克·休斯顿028
独一无二的艾文拉面	艾文·奥034
艾文·奥肯和大卫·张的对话	艾文·奥肯 大卫·张041
日本各地顶级拉面巡礼	内特·肖基044
第七区拉面	约翰·艾吉050
什么是平庸?	安东尼·波登 大卫·张 威利·杜凡尼054
人类是爱面一族	凯伦·莱波维兹063
泡面大对决	鲁思·雷克尔070
薯片与东方蘸酱	马克·艾伯特084
地道美食	陶德·克里曼090
哈罗德·马基的极度空间	哈罗德·马基101
比你更伟大	马修·沃兹 133
鸡蛋温度表	戴夫·阿诺 144
美食俱乐部	谷崎润一郎160
RECIPES	
泡面大变身	
黑胡椒奶酪意大利面	074
西班牙短面	076
巴黎风面疙瘩	078
脆皮泡面鱼排	080
面、汤	
新鲜碱面	108
意大利小卷面P.S.46	110
辣拌面	114
MOMOFUKU拉面汤2.0	117
培根汤	120
豚骨风高汤	122
胡萝卜汤	125
鸡汤	128
其他	
味噌奶油玉米与培根	129
五花肉与梅花肉	130
红眼肉汁	132
蛋	
慢煮水波蛋	143
韩馆招牌蛋	146
Arpège餐厅冰火蛋	150
腌鳕鱼煎蛋卷	152
班尼迪克蛋，WD~50 STYLE	154
阿萨克蛋	157
抛抛蛋	159
. (收起)	

[福桃01：拉面 下载链接1](#)

标签

美食

福桃

杂志

饮食

文化

烹饪

mook

设计

评论

这杂志被翻译毁了

这是一本不同于其他性冷淡小清新风格的美食杂志，看完之后觉得很摇滚。它并不在乎如何精致好看的摆盘，而是更加诚心的来探讨好吃的食物。从杂志的插图到全世界各地对于拉面的尝试，每一处都体现着这本杂志的用心。看完之后，超想去日本吃拉面啊！！

不用滤镜，不花高成本拍照

喜欢别册中的这句Slogan：这世上有什么是一碗面解决不了的？ 如果不行，那就两碗。

这本不PS菜品图的Mook简直是岁月静好小清新系饮食文章杂志中的一股反清流，在趣味性、知识性、实用性、本地化上做到了很好的平衡。

中文版棒～

别册很有趣，各种面条打天下，真恨不得一一吃过

面食一族表示一本满足。不过说实话，就好像小说可以简单粗暴地分为好看和不好看一样，食物也可以直接分为好吃和不好吃，并不需要添加太多文化上的附丽

游离于体制外的 大卫·张 告诉你怎么做网红食物，成为网红厨师！

潮流美食杂志

中文版的话感觉台版的要好一点，扫码了福桃九分饱，微信还行，微博运营得很一般啊

中国面条副册比拉面正册好看 正册里谷崎润一郎的小说看的好害怕

横滨拉面棒棒哒，肚子好饿

图片很小，全是字，扯。

非常好的主题杂志，值得持续读下去。

不是我喜欢的类型~

内容很丰富嘛，作为一个饮食类杂志，最后居然有小说，也是蛮棒的。

海报都超赞的

还挺有意思

别册特别好。

[福桃01：拉面_下载链接1_](#)

书评

《福桃》（Lucky Peach）是一本超带劲、路子超野、死磕内容的美食MOOK。
《福桃》也是全球范围内极为成功的美食MOOK，创刊仅6年，每辑销量已逾100000册。
每辑一个主题，每个主题只讲有趣的，从“路边摊”到“节日大餐”，从“家常便饭”到“厅堂盛宴”……从插画到摄影和文章...

决定我买下这本书的原因是在众多的美食杂志里面，这个封面是最大胆最鲜艳最吸引眼球的，没有滤镜下的拉面摆盘，只有两只多毛发的手拎起拔完毛要入锅的鸡。这期主题是拉面，拉面的底汤是鸡汤，配料有鸡蛋，所以不选择用拉面的图做封面而是一只鸡做封面，果然是很男性思维的设计...

福桃01：拉面_下载链接1