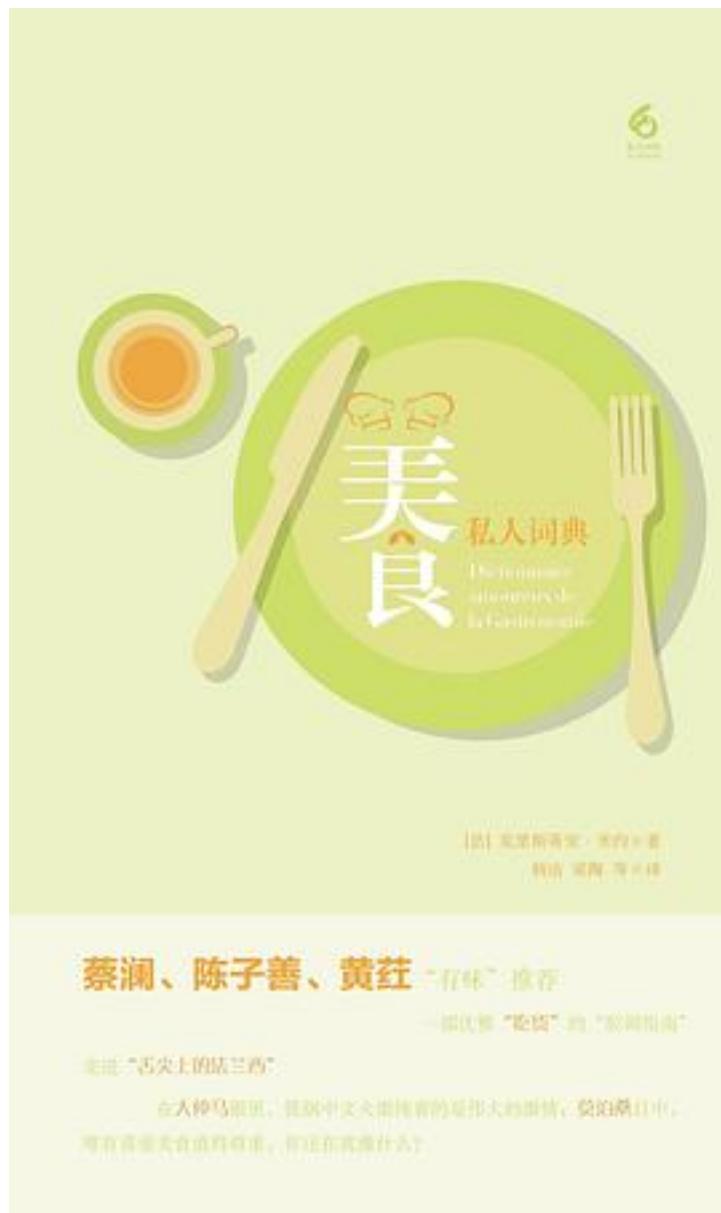


美食私人词典



[美食私人词典 下载链接1](#)

著者:克里斯蒂安·米约 (Christian Millau)

出版者:华东师范大学出版社

出版时间:2017-9

装帧:精装

——你想知道法国美食家眼中的“美食”吗？

——你想了解“马卡龙”和“肥鹅肝”的历史吗？

——你想尝尝“分子美食”吗？

——你想成为一个有格调的“吃货”吗？

一起走进“舌尖上的法兰西”，品味这美食的“私人词典”，大快朵颐一番吧！

说到美食，你能想到什么？啤酒？炸鸡？还是松露？波尔多红酒？

作为资深“吃货”，“老司机”米约爷爷说，NO，NO，NO。我们要先“节食”。然后，他又慢悠悠给你开出一堆“疯狂的账单”。这种欲扬先抑的手段，是不是吊足了你的胃口？

接下来，就是见证“饕餮盛宴”的时刻：从“小安肚香肠”到“普罗旺斯鱼汤”，各类美食冲进你的胃；从“香料”到“小波尔多”各种香味塞满你的鼻腔；从“烹饪艺术”到“分子美食”，各色理念占领你的大脑，填充你的口腹之欲。这真是一顿肥而不腻、饱满可口的文字大餐！

最后，当然是要慢下来——坐在“阿尔萨斯的小酒馆”里，来上一杯“雷司令”，和几个老友哼哼老歌，谈谈理想，也许就完满了吧！

作者介绍：

克里斯蒂安·米约 (Christian Millau)，著名作家、美食评论家，曾任法国报刊《世界报》记者，后与亨利·高创办《高米约美食指南》。该指南享誉全球，与《米其林》齐名，米约也因此登上了美国《时代》周刊封面。他曾以《轻骑兵的加洛普舞曲》一书摘得“法兰西学院传记文学奖”和“约瑟夫·凯塞尔”奖。多年文学创作之后，这位多产作家又回到餐桌前拿起刀叉，回归美食评论家的老本行。

目录: A

节食	9
疯狂的餐馆账单	10
商务午餐	11
关于“喜欢”	12
激情燃烧的一代	13
催情食品	15
餐桌上的爱情	18
小安肚香肠	20
英国菜肴	23
食人肉传统	27
阿皮修斯	28
食欲	30
舌尖上的欺诈	31
芳香剂	35

烹饪与艺术	37
小旅店老板	39
.....	
Z	
• • • • • (收起)	

[美食私人词典](#) [下载链接1](#)

标签

美食

饮食

餐饮文化

法国

français→汉语

高米约

美食指南

文化

评论

没意思。

有创意，把一些关键词列出来写一本书。不过对内容不是很感兴趣，必须熟悉法国文化才能看明白。

序言满分

这是高米约创始人写的一本书，一个美食家的回忆性文章，对于想了解法国饮食文化是一个很棒的书，而且采用根据词条写回忆的方式，富有新意。但是，有点枯燥，毕竟我不是法国人，作者提的很多名词都不知道是什么。

里面提到了品尝美食需要节制，一味的贪吃，什么东西都胡乱的塞进嘴巴里，其实是对美食的最大侮辱。这让我想到了我在绍兴吃的臭豆腐，仓桥直街的那一家，我本来只想买臭豆腐，但是看到虾饼也很不错，于是就买了，一同吃下，但是因为不久前吃过午饭了，所以其实吃的有点儿撑，就没有那种味道了。

[美食私人词典](#) [下载链接1](#)

书评

[美食私人词典](#) [下载链接1](#)