

# 美食之心



[美食之心\\_下载链接1](#)

著者:【加拿大】左壮

出版者:电子工业出版社

出版时间:2017-9

装帧:平装

isbn:9787121323904

除了借助科技和工具，世界各地名厨怀着怎样一颗心来创作美食？加拿大华人美食家左壮亲身走访了十位分别来自法国、英国、加拿大、新西兰、荷兰、印度、智利、波兰等

国的一线名厨，跨文化心灵对话，聆听味蕾之巅的美食知识和料理智慧，深度解读了当今世界前沿美食精神，其基本核心是：自由、浪漫、快乐，并借由心与科学的结合来不断精进饮食以维护人之生而为人价值。

《美食之心》图文并茂，融美食和异文化旅游为一体，由浅入深，以优美的文字和畅达的逻辑，脉络清晰地梳理出高级美食（Fine Dining）的历史演进和未来趋势，并创造性地提出智能时代美食创意突破和颠覆式创新的六大心灵法则，令人脑洞大开，是高级料理从业者飞越思维和想象边界，以面向未来的无界视角定位美食艺术，以及美食爱好者提高品鉴和审美情趣的国际级读本。

作者介绍:

左壮，笔名盐脂，加拿大籍华人作家、美食家。著有《梦里炊烟》《七十二变》等

目录: 目录

美食之缘

美食，为人之生而为人而作

美食之心

新西兰 | New Zealand

彼得·戈登 Peter Gordon / 自由土地上的融合美食之父 013

朱利奥·斯图拉 Giulio Sturla / 意识像草木一样在菜园和餐桌上生长 027

艾鲁·图塔奇 Eru Tutaki / 大森林里的毛利美食家 039

迪拜 | Dubai

皮奥特·卡米尼茨奈 Piotr Kamieniczny / 大漠里的调味之王 055

帕其卡·扬森 Pascal Jansen / 瞧！顺应文化多样性对我来说很容易 071

吉廷·约什 Jitin Joshi / 用魔法再造自然之美 081

上海 | Shanghai

宋渊博 & 潘建军 / 再小的界域终致无穷无尽 093

陶傅容 Jérôme Tauvron / 灵魂徘徊在梦和自然上空 109

梁经伦 Alvin Leung / 向前走，挑战不可能

美食之魂

雅宴（Fine Dining）简史 151

高级西餐的基本礼仪 170

心法：行厨人的灵魂修行

..... [\(收起\)](#)

[美食之心\\_下载链接1](#)

标签

美食

美食文化

烹饪

随笔

生活

饮食

思想

畅销

## 评论

关于食物和烹饪理念的讨论部分，有些观点挺有趣的。

-----  
左壮这几年的思考都在最后几张纸了

-----  
各种类型的名厨和他的餐厅、菜式、采访，挺有趣

-----  
最后上升到灵魂心灵的高度让我扣了一分，尽管fine dining很吸引人，但是美食有多种形式，也许作者喜欢和擅长的是这个，不过好吃带来愉悦的食物对我而言就是美食，无需太过于讲究摆盘艺术性等等啦。

-----  
一个很厉害的作者，目前看到最厉害的美食家，衍生到各行各业，想成为大师级的厨师，必须看这本书，全书的思想都在最后几页。

-----  
[美食之心\\_下载链接1](#)

## 书评

在刚刚结束的2018世界美食家大奖（Gourmand Cookbook Awards）组委会获得的消息，《美食之心》荣获2018世界美食家大奖最佳国际美食书奖（best international cuisine book）。官网公布的获奖信息：

<https://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2018/gour...>

-----  
[美食之心\\_下载链接1](#)