

美食地图集



[美食地图集_下载链接1](#)

著者:[英]米娜·霍兰德

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2017-9

装帧:平装

isbn:9787108059598

“当我们吃的时候，我们也是在旅行。”《美食地图集》的开篇，作者米娜·霍兰德如是写道。在本书中，米娜将带着你做一次环球旅行，不仅是味蕾上的，也有历史的、文化的、风俗的。作者选取全球39种菜系，品味其味觉特色、探寻构成这一菜系的决定性因素以及提供基本的烹饪技巧。韩国泡菜的起源是什么？为何我们一想到阿根廷就会联想起烤肉？印度咖喱的背后有什么有趣的故事？中东的美食很少为人所知，而从中你能体味到古老的波斯文化的余韵；辣椒塑造了非洲、拉美、欧洲一些国家（例如西班牙）饮食的味觉基础，但每个地区的“辣味儿”又不尽相同，那些微妙的差异在哪里？

可以说，这是一本“跨界的”的书。当这本书开启你的味蕾时，它同时也向你打开了一个世界，让你看到了完整而鲜活的人类生活本身。

作者介绍:

[英]米娜·霍兰德，英国《观察家》（美食月刊）撰稿人，也是一名葡萄酒品鉴人。长期的旅行生活给了她关于美食写作的灵感，《美食地图集》是她的处女作，也是成名作。

目录: 引言

菜肴是什么？

本书使用指南

厨房必备

• 欧洲 •

葡萄藤

法国

诺曼底

卢瓦尔溪谷

罗纳—阿尔卑斯

普罗旺斯

西班牙

加泰罗尼亚

西班牙北部

西班牙中部

安达卢西亚

煎炸底料

葡萄牙

意大利

拉齐奥

艾米利亚—罗马涅

卡拉布里亚

西西里

威尼托

欧洲东部

德国

斯堪的纳维亚

• 中东 •

糖、香料以及一切好东西

土耳其

黎凡特

以色列

伊朗

• 东亚和南亚 •

重组香料之路
印度
印度北部
印度南部
泰国
越南
中国
广东（粤）
四川
韩国
日本
• 非洲 •
热辣辣
埃塞俄比亚
西非
摩洛哥
• 美洲 •
大熔炉
加利福尼亚
路易斯安纳
墨西哥
加勒比（牙买加）
秘鲁
巴西
阿根廷
纵深阅读
供货商名录
鸣谢
致谢
译后记
• • • • • ([收起](#))

[美食地图集_下载链接1](#)

标签

饮食

美食

文化史

英国

米娜·霍兰德

文化

生活

@译本

评论

身为译者接受过的最大考验就是某只对我说“来来来，为了对你的读者负责，我按你的译文给你做一遍吃吃看”（吃完活下来才算译得不错是么。。。）

这个，其实是（不一定专业的）菜谱合辑，关于地区风物的介绍还是大家维基百科比较有趣～

無論作者還是譯者，都似乎不是很瞭解他們筆下的美食……

Brief but informative on each part

也许不够深度，但是是一部很好的放在手边随时可以查阅的书，目的在于呼唤起做饭或者旅游的冲动。比如迷上某拉丁裔在加州工作的美国演员的某人，翻一翻讲美洲的那几章，仿佛自己也能融入那个香气缭绕地拉丁大家庭。又或者看到“2012年夏天，我和一位朋友用五天时间骑自行车穿过了卢瓦尔溪谷”，某人也不顾屁股疼的订下了明年后年或者大后年去骑行的旅游计划。

本书可爱，给不会做饭但是爱吃的译者点赞

广州机场候机时候翻看一些，感谢支付宝的贵宾休息机会

创造一种文化的不只是人类的伟大作品，还有日常的事物，比如人们的吃食，比如她们如何享用这些食物。今天也是热爱美食书都一天~

大杂烩的书，可以粗略了解各地菜系。每个章节还有代表菜系的一些简单菜谱。但怎么说呢？要在这么有限的篇幅内介绍全世界的美食几乎使不可能完成的任务。

20171225 看过了，还行吧。就是表示自己知道，但没什么深入的东西。

看到一半我突然意识到，我为啥要看一个英国人写的美食书来着？里面的菜谱可借鉴的意义不太大，首先是因为中西方厨房常备佐料和厨具的差别，还有就是菜谱里面的各种高汤……朋友，高汤也是要自己熬的，并不是和盐还有胡椒一样是调味品啊喂！另外文字也并不可口（。【让我哀悼一会儿读这本书浪费的时间

1.斯堪的纳维亚国家——丹麦、瑞典、挪威、芬兰等国吸引我的除了极简主义、北欧风情、雪松林和寒冷的海外线外，又多了特色美食
2.洋葱、大蒜、芹菜、胡萝卜，小火慢炖就是很经典的法式蔬菜汤，味道清甜
3.番茄、洋葱、黄油、盐，也可以套用一句“火候足时他自美”
4.昆布+鲣鱼干制作出汁，有点类似鱼露，日式高汤
5.改变日常饮食习惯，肉应该少而精
6.本来消费降级减少外卖回归厨房的我，在本书的诱惑下，又想去探店了，日料、泰餐、越南河粉、意大利面，并且非常想去玩，想在当地吃特色食物体会当地人的生活，法国里昂真的太适合我了，摸着钱包流下贫穷的泪水

不太喜欢…

看外国人写的这种类型的书还不如看中国人写的……

[美食地图集_下载链接1](#)

书评

[美食地图集_下载链接1](#)