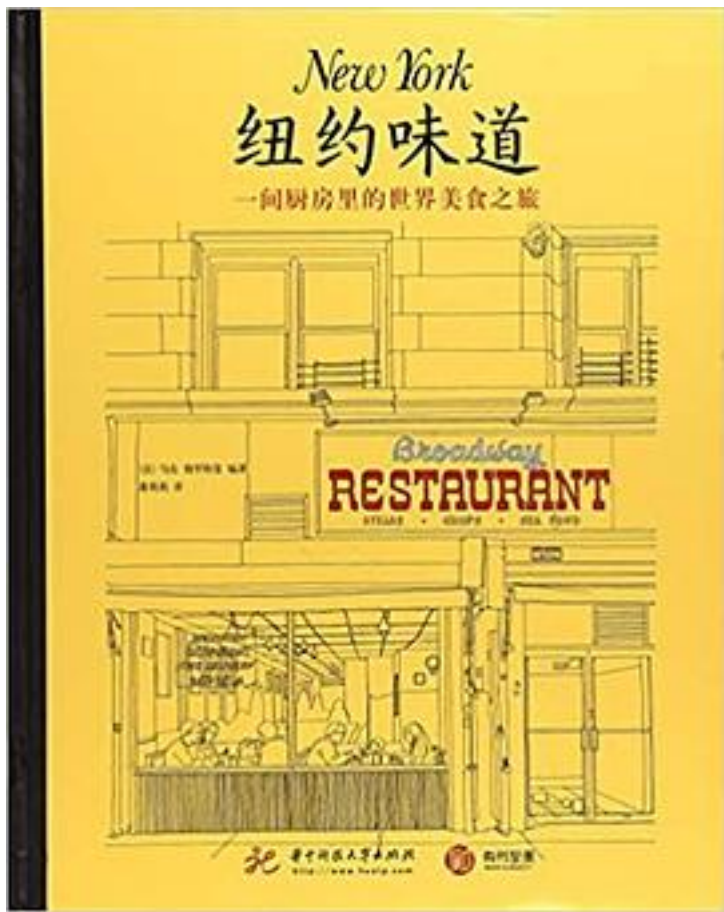


纽约味道(一间厨房里的世界美食之旅)



[纽约味道\(一间厨房里的世界美食之旅\)_下载链接1](#)

著者:[法]马克·格罗斯曼

出版者:华中科技大学出版社

出版时间:2018-4-1

装帧:精装

isbn:9787568038850

马克·格罗斯曼编著的《纽约味道（一间厨房里的世界美食之旅）（精）》呈现了130种能揭示纽约真正味道的食谱，并破解这个城市美食机构的秘密。

通过该书，读者可以学习创造真正的纽约经典美食的秘诀：百吉饼、芝士蛋糕、芝士汉

堡、煎饼、猪肉包、饼干、冰沙、金枪鱼融化、白面包、byalis、奶酪、奶酪等。

本书不但包含纽约的经典美食，而且有展现城市风情的摄影作品。这不仅仅是一本烹饪书，更是一首献给纽约的情歌。将城市风貌与城市美食结合在一起，使该书脱离了单纯的美食书范畴，具有文化书的内涵。

作者介绍:

目录: 咖啡时间
早餐时间
早午餐时间
午餐时间
小吃时间
随时随地
附录
· · · · · (收起)

[纽约味道\(一间厨房里的世界美食之旅\)_下载链接1](#)

标签

- 饮食
- 味道系列
- 厨房里的哲学家
- français→汉语
- @译本

评论

全是热量炸弹啊 太纽约了 像纽约芝士和布朗尼一样纽约

终于明白为什么美国人这么胖了！一本很详细的食谱，书后还有索引，感觉一半以上是甜品，不过仍然是我以后会买的种类

一半介绍都是犹太菜怎么回事，只有照片还算好看

乳糖不耐受的健身人士在纽约估计生不如死，不，在哪都是

看完你就知道为什么美国人普遍胖了 不仅仅因为量大

一本大菜谱

好饿，好胖

美国人的用餐习惯真的是多油，多糖外加省时呀。不过还是能从中吸取到一些新鲜灵感，好奇宝宝可以在家自己动手了。

让人爱的纽约

想去曼哈顿西北区的小吃街，真的是吃货的天堂：tom's restaurants, broadway restaurant, big nick's.
哈拉辫子面包要在安息日尽情享受，试试绿奶昔这种健康的饮品，柠檬罂粟籽松饼要淋着酸奶釉料，肉桂卷趁热吃把奶酪或奶霜刷在表面

30岁开一家brunch咖啡店，从现在开始学习

[纽约味道\(一间厨房里的世界美食之旅\)_下载链接1](#)

书评

[纽约味道\(一间厨房里的世界美食之旅\)_下载链接1](#)