

終極饗宴



[終極饗宴 下载链接1](#)

著者:米蘭妮．德尼亞Dunea, Melanie

出版者:時周文化事業股份有限公司

出版时间:2008.7.9

装帧:平装

isbn:9789867586629

世界上沒有人比名廚吃得更好，也沒有人比他們更懂得吃！

新鮮白松露、最上等魚子醬、一磅三百美元的鮭魚腹肉，在他們眼裡都不稀罕。

人生的最後一餐，他們的選擇會是什麼？

法樂琪法國料理名廚Jimmy、最有人氣的大廚阿基師、學學文創創意總監林文媛、美食評論家胡天蘭、中視節目部經理陳浩、文壇才女盧郁佳，真心分享他們心目中的最後一餐！

—全球50位名廚參與，史無前例的夢幻企畫

—世界知名攝影師掌鏡，披露50位世界名廚真面目

—世界級夢幻食材＋老饕級吃法大公開

—50位世界名廚專訪，究極的「最後晚餐」食譜

—全球明星主廚旗下餐廳一網打盡

假如你即將死去，你希望這一生的最後一餐吃些什麼？在哪裡吃？和誰一起吃？

《浮華世界》（Vanity Fair）、《新聞周刊》（Newweek）知名女攝影師米蘭妮．德尼亞（Melanie Dunea），說動了數十位國際知名廚師參與此一極端浪漫的龐大企畫，畢竟，能夠決定自己的最後一餐，是無上的幸福，是人生最後的禮物！因此它應該是一場饗宴：不論你是選擇一個人慶祝，或被所愛之人圍繞、送行。

書中收錄至死都堅持其飲食美學的大廚（喝威士忌要加冰河冰塊，松露要挑選中心呈好看的深色大理石紋路，水煮蛋要加松露油，舀魚子醬要用珠母貝製湯匙），還有選擇回歸本初簡樸的大廚（母親做的千層麵，童年時代的美國南方炸雞，傳統棍子麵包佐奶油或在地香腸）。這些名廚，不論其餐廳是位於印度烏代浦爾或花都巴黎，不論有多少顆米其林星加身，不論出身歐美、華裔、日裔或非裔，其廚藝生涯的精華與畢生的精采，全都濃縮體現在這一場終極饗宴中。

本書以專訪搭配為每位名廚量身打造的獨特影像，窺見名廚的內心世界，帶給讀者獨一無二的閱讀經驗。

滿載全球飲食文化精隨、充滿閱讀驚喜與視覺驚艷的一本生活風格類巨著！

史無前例的華麗受訪陣容，包括：

亞倫．杜卡斯（Alain Ducasse）：冠有最多米其林星的大廚，目前名下有六顆星。

安東尼．波登（Anthony Bourdain）：美國名廚、作家、電視主持人，足跡遍及全球，包括台海兩岸三地。

傑米．奧利佛（Jamie Oliver）：英國電視明星大廚，以BBC烹飪節目聞名全球，身價有兩千五百萬英鎊。

馬利歐．巴塔立（Mario Batali）：義裔美國名廚，《煉獄廚房食習日記》中的「廚神」。

湯瑪斯．凱勒（Thomas Keller）：世界最佳餐館「法國洗衣坊」主廚，是亞倫．杜卡斯之外，世上唯一同時拿下六顆米其林星的大廚。

雷蒙．布朗克（Raymond Blanc）：牛津著名的米其林二星「四季莊園」餐廳老闆兼大廚。

費朗．阿德里亞（Ferran Adrià）：旗下的米其林三星「埃布利」餐廳每年只從四月營業至十月，三度獲選為世界最佳餐廳。

艾蕾娜．阿爾扎克（Elena Arzak）與璜．馬利．阿爾扎克（Juan Mari Arzak）：西班牙廚藝界著名的父女檔，共同打理的米其林三星餐廳「阿爾扎克」獲《紐約時報》選為全球值得專程搭飛機前赴賞味的十家餐廳之一。

丹尼爾．布盧（Daniel Boulud）：生於法國，從紐約發跡，擁有多間高級餐廳，以紐約的「丹尼爾餐廳」最出名。有「紐約食神」之稱。

艾力克．芮波特（Eric Ripert）：主廚並合夥經營的「貝納當餐廳」擁有《紐約時報》四星和米其林三星的殊榮。

松久信幸（Nobu）：崛起於紐約的日本名廚，目前在全球十四個地方擁有十九間「No bu」餐廳。

高山雅方（Masa Takayama）：主廚的「雅」餐廳兩度獲《富比世》選為全美最昂貴的餐廳，卻仍一位難求。與其他……

作者介绍:

米蘭妮．德尼亞（Melanie Dunea）

作品經常出現在《浮華世界》（Vanity Fair）、《新聞周刊》（Newsweek）、《娛樂周刊》（Entertainment Weekly）、《城鄉》（Town & Country）、《美食家》（Gourmet）、《時人》（People）、《紐約》（New York）與《風格時尚》（InStyle）等刊物。曾獲得「美國攝影獎」與「出版設計協會年度獎」獎項。現定居紐約市。

目录:

[終極饗宴_下载链接1](#)

标签

美食

寫飲記食

饮食

美食，访谈录

終極饗宴

闲情逸致

餐饮

酒

评论

50份最后一餐+50份菜谱+gaggenau厨具广告。低于身高的冰箱并不够用。

这本书为名厨访谈，分享最后一餐希望吃什么、和谁吃。不出意外，大多数人还是和自己家人一同享用了。

薄巧！

有内地简体版。大厨们着眼于美食终极之美，对即将死去的假想比较甜美，有些干脆没当真。只有英国人丹·巴勃略为特殊。他养了一条大公猪很久，起名波利斯，看来永远不准备杀掉。但他设想的临终飨宴是“波利斯的排骨，配上猪耳朵、肉垂和脸颊肉的凉拌沙拉”，似乎觉着还不够阴惨，这家伙还加了一句：“如果我走了，波利斯也得走。”

[終極饗宴_下载链接1](#)

书评

這其實不是一本菜譜書。準確的說應該是50位名廚對幾個關於終極饗宴問題的回答。包括，什麼地方吃，和誰吃？吃什麼？配什麼飲品？誰來煮？要不要配音樂。最后這本書還附上了這50位廚子提供的菜譜。買這本書多少是因為名廚崇拜~
各個大廚的終極饗宴還是如同他們各自的風...

這其實不是一本菜譜書。準確的說應該是50位名廚對幾個關於終極饗宴問題的回答。包

括，什麼地方吃，和誰吃？吃什麼？配什麼飲品？誰來煮？要不要配音樂。最后這本書還附上了這50位廚子提供的菜譜。買這本書多少是因為名廚崇拜~
各個大廚的終極饗宴還是如同...

[終極饗宴_下载链接1](#)