

把紐約名廚帶回家



[把紐約名廚帶回家 下载链接1](#)

著者:安東尼．波登等

出版者:台灣商務

出版时间:20061001

装帧:

isbn:9789570520934

這不是本烹飪書，並不盡然是。

這本書旨在成為傳授戰略和戰術的實地作業手冊，在接下來的篇幅中，我將牽著你的手，陪著你全程走上一遭，我對待你，會像對我餐館廚房的新手那樣，講話的語氣同樣慈藹、易感且圓融得體。這意思是說，我呢，不時會叫你「沒用的笨蛋」，我會指望你能體諒，而且別以為我是衝著你來的。我想你應該喜歡食物，會準時上工。我會盡我所能，讓你看看該怎麼去整合那些形而上的玩意，好比說你的時間啦，空間啦，心態啦，這樣你才能以最好的效率去迎擊每項任務、每道食譜。你會學到如何像個行家似的備妥一

餐，如何整治你的「基地」，好讓自己有個簡單、清爽、乾淨又井然有序的工作環境，而不會像有些沒用的廢物那樣，跌個狗吃屎，灑了我的一鍋好菜。

烹飪是種魔術，愛吃好東西則是天性！

夢想烹調出美味的傳統法式料理嗎？現在，你不必是烹飪天才，不必住在高檔的食品店附近，更用不著和烹飪名廚結為手帕交，就可以辦到。

國際知名廚師作家安東尼．波登繼暢銷書《廚房機密檔案》和《名廚吃四方》後，又一幽默生動、風格獨具的美食新作。書中收錄波登所效力的紐約名餐廳「中央市場」的一百多道傳統法式料理食譜，讓喜愛法國美食的人，也能在自己的家中，享受創造的樂趣。《把紐約名廚帶回家》不單單只是一本食譜，向來以古怪豪氣著稱的波登，除了教你煮菜，還要教你如何食物使自己的生活更加美麗。

作者介绍:

安東尼．波登（Anthony Bourdain）

紐約知名法式餐廳「中央市場」行政主廚、Discovery旅遊生活頻道「波登不設限」節目主持人。著有暢銷書《廚房機密檔案》、《名廚吃四方》（皆為臺灣商務出版），其中《名廚吃四方》獲選為BOOK雜誌2003年度美食書，還曾經成為同名的電視節目，大受歡迎。

菲立普．拉瓊尼（Philippe Lajaunie）

生於法國波爾多。他從餐廳小弟、服務生一路當到總經理，1985年，與人合夥開設法式家常小館「曼哈頓小館」，隔年又開設了獲得《紐約時報》三顆星好評的「公園小館」。1990年，他致力實現構想，創設一家簡單啤酒館，以炙烤肉品為特色菜，全天候為人們供應好吃又豐厚的食物，它就是「中央市場」。

荷西．狄梅瑞里（Jose de Meirelles）

生於葡萄牙奧波多，1987年畢業於法國烹飪學院（French Culinary Institute）。他曾在紐約的La R?serve餐廳見習，並曾任職於美心大飯店（現為紐約半島酒店），1989年轉往公園小館工作。1991年，以主廚兼合夥人身份，創設「中央市場」。

譯者簡介

韓良憶

台大外文系畢業，曾在媒體工作多年，目前旅居荷蘭，專事翻譯與寫作。譯作有《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》、《我的希臘小館》、《如何煮狼》等書。著作有《在鬱金香之國小住》、《我的托斯卡尼度假屋》和《我在法國西南，有間小屋》等書。

目录:

[把紐約名廚帶回家_下载链接1](#)

标签

美食

AnthonyBourdain

安东尼.博尔顿

饮食

食谱

电视节目食谱书

港台版

方所

评论

.....吃不饱啊吃不饱

[把紐約名廚帶回家_下载链接1](#)

书评

[把紐約名廚帶回家_下载链接1](#)