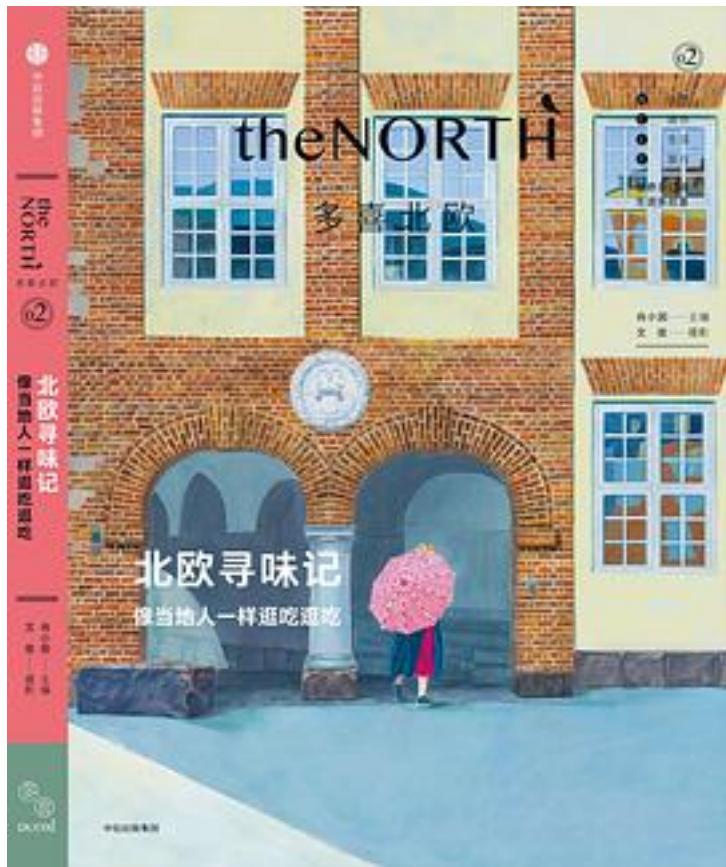


北欧寻味记



[北欧寻味记_下载链接1](#)

著者:肖小困 主编

出版者:中信出版社

出版时间:2019-4

装帧:平装

isbn:9787508698120

北欧美食之都——哥本哈根吃喝玩乐完美攻略。

实用指南+解馋秘籍！哥本哈根旅游局五星推荐，一本足够。

4大特色街区、50处城市私家好去处、10位大厨、美食创意人解读新北欧料理的故事。

附赠：哥本哈根吃喝指南，吃过才推荐！不花冤枉钱，跟着大厨Sue Zhou吃地道北欧料理。

【实用攻略】

▲4大特色街区、50处城市私家好去处：

独立书店、最美菜市场、性价比极高的新北欧料理餐厅、百年帽子店、精品咖啡馆……

▲当地城市人带你租车划船，体验地道丹麦生活，领略“自信、骄傲和喜悦”的哥本哈根。

【解馋秘籍】

▲10位大厨、美食创意人为你解读新北欧料理的故事：

从丹麦国民美食、新北欧料理餐厅到火热街头美味，吃的明白且有趣。

▲6道大厨Sue Zhou特别为中国家庭设计的菜谱，不需极致食材，在家即可做仙味儿十足的北欧料理。

▲附赠别册：“与大厨同行”，地道实在的哥本哈根吃喝指南，大厨Sue Zhou吃过才推荐。不花冤枉钱，吃最地道的北欧料理。

★★

“theNORTH”是多喜北欧下专注北欧生活、旅行、城市和自然的高品质原创图文MOOK品牌。每一本以“深度、新鲜且丰富”为内容标准，提供深度的城市自然和生活方式之体验，呈现丰盛、地道的北境之地。

在theNORTH第2期《北欧寻味记：像当地人一样逛吃逛吃》中你将看到：

· · · · · 朱丽叶特·诺亚斯·拉斯姆森 · · · · ·

——Schønnemann餐厅现任主人。

朱丽叶特带你领略这座城市不容错过的经典味道：

品尝哥本哈根，要先从丹麦国民美食开放三明治开始。哥本哈根拥有世界上最多的开放三明治餐厅，但传统的开放三明治餐厅，像经典的百年餐厅Schønnemann，依旧是这座城市珍宝。

· · · · · 马特·奥兰多 · · · · ·

——新北欧料理著名米其林餐厅Amass主厨、创办人。

马特为我们梳理新北欧料理的故事：

“菜系本身的概念没什么新意。世界上的每个国家都有属于自己当地的菜系。而我们才刚刚开始在自己的土地上寻找灵感。”

· · · · 娜汀 · 雷哲皮 · · · ·

——厨师、美食作家。

作为北欧顶级大厨雷内 · 雷哲皮的妻子，娜汀带来亲切的北欧家庭风味：

“不管是高兴、生气、难过，或是回到家感觉很累，但只要我做了一些吃的，我就很有成就感，这就是烹饪的魅力。”

· · · · 米克尔 · 卡斯塔德 · · · ·

——自由厨师、美食作家。

米克尔展示了一种简单、自然的城市生活：

当你了解更多时，就会希望回归基本的东西：更简单的食物，更自然的生活。“我非常喜欢户外烹饪和大自然，这是我生活中很重要的一部分。”

· · · · 托马斯 · 劳尔森 · · · ·

——采摘人、野味料理创办人

“捕猎在我的血液里，我一直都在寻找自然馈赠的美味食材……就这样，我从一个在森林里乱跑乱撞的‘野人’，成了‘蚁人’！”

作者介绍：

【主编】肖小困

创意人，作家。多喜北欧系列出版物主编。专注城市人文、艺术设计与生活方式的探索。

【摄影师&艺术指导】文俊

摄影师、设计师、插画师，跨媒体创作人。前资深广告人。现1204设计工作室（北京）艺术指导。

【特约主厨】[荷]Sue Zhou

生于浙江，7岁移居荷兰，父母在荷兰经营餐厅。Sue Zhou从小便对美食产生了浓厚的兴趣，有时间便在自家的餐厅中帮忙。长大后，作为食材买手，曾在欧洲食品产业公司工作十多年。2011年，Sue Zhou作为厨师和餐厅顾问，开始在北京工作和生活。与国内知名餐厅合作设计菜单，并负责培训厨师。

【主厨】马特 · 奥兰多

新北欧料理著名米其林餐厅Amass主厨、创办人。

【美食作家】娜汀 · 雷哲皮

厨师、美食作家，Noma主厨雷内 · 雷哲皮的妻子。

【大厨】米克尔·卡斯塔德

新北欧料理著名厨师之一，现为自由厨师、美食作家。

【采摘人】托马斯·劳尔森

采摘人、野味料理创办人。

【设计制作】1204设计工作室

.....

目录:

前言：北欧料理，从一顿火锅开始.....	8
(一) 城市印象 哥本哈根Hygge 四重奏.....	24
百年教堂与现代舞者.....	26
单车上，湖水边.....	70
音乐节与速滑夜.....	82
偶遇北欧味道.....	88
插曲：像当地人一样生活：.....	92
租辆自行车：beCopenhagen	
城市探索：Active Copenhagen	
有家好店：Cinnober 独立书店	
大厨菜单：	
捕捉城市的味道——番茄菜花薄片沙拉.....	100
(二)	
开放三明治的传奇.....	102
哥本哈根拥有世界上最多的开放三明治餐厅，但传统的开放三明治餐厅，像Schønnemann (肖尼曼) 餐厅，依旧是这座城市的珍宝。	
大厨菜单：	
用极简，留住原汁原味——腌萝卜.....	120
(三)	
新，北欧料理.....	122
菜系本身的概念没什么新意。世界上的每个国家都有属于自己当地的菜系。而我们才刚刚开始在自己的土地上寻找灵感。	
——马特·奥兰多，Amass餐厅主厨、创办人	
大厨菜单：	
它总能让你想起一个地方——新式酱烧土豆.....	144
(四)	
街头风味与万国料理.....	146
从桥边小市集，到利用集装箱打造的饮食艺术聚集区，一切都在创造和再创造中。	
大厨菜单：	
带着空白的大脑来到菜市场——白芦笋烩虾仁.....	160
(五)	
你好，大厨.....	162
为顶级大厨烹饪.....	164
不管是高兴、生气、难过，或是回到家感觉很累，但只要我做了一些吃的，我就很有成就感，这就是烹饪的魔力。	
——娜汀·雷哲皮，厨师、美食作家	
厨房里的自然风味.....	174
我非常喜欢户外烹饪和大自然，这是我生活中很重要的一部分。	
——米克尔·卡斯塔德，自由厨师、美食作家	
大厨菜单：	

我有一道菜，想要讲给你听——煎牛排..... 180

(六)

“蚁人” 182

捕猎在我的血液里，我一直都在寻找自然馈赠的美味食材……就这样，我从一个在森林里乱跑乱撞的“野人”，成了“蚁人”！

——托马斯·劳尔森，采摘人、野味料理创办人

大厨菜单：

致Hygge时光——水田芥樱桃酱配烤五花..... 194

++

附录：与大厨同行，吃过才推荐

最地道的哥本哈根吃喝指南

· · · · · (收起)

[北欧寻味记 下载链接1](#)

标签

北欧

旅行

丹麦美食

自由行

生活方式

新北欧料理

多喜北欧

旅游

评论

“美食与远方”类书籍，可通过翻阅轻微解压和放松，顺便回忆下哥本哈根的旅行时光

◦

当旅游画册一样翻过，看之前对哥本哈根是什么想象，看完之后发现还是

此生想去的地方~想生活的地方~

你们是有多喜欢bike #适合我这种对丹麦一无所知的小白

一般没什么特别。买来重温一下北欧的生活还不错。

被图片吸进去。

emmm……很简单，似乎也没说什么。

尝试了sue大厨的菜谱设计，很新鲜

很喜欢那篇rene妻子的访谈，作为北欧厨神的妻子，没想到这么接地气。还有amass主厨的那篇访谈，对理解北欧美食很有帮助。

看完很想去...吃～

哈哈太及时了，正好下个月去丹麦

十分棒！新北欧料理捋得很顺，餐厅指南非常实用！

多喜北欧，一如以往的五星，收收收。

去年去的哥本哈根，拍的真好。

内容扎实，从城市到料理，既有城市不同的区的解密和攻略，也有美食故事，本地人的推荐也十分地道，很喜欢那间小书店。”

[北欧寻味记 下载链接1](#)

书评

[北欧寻味记 下载链接1](#)