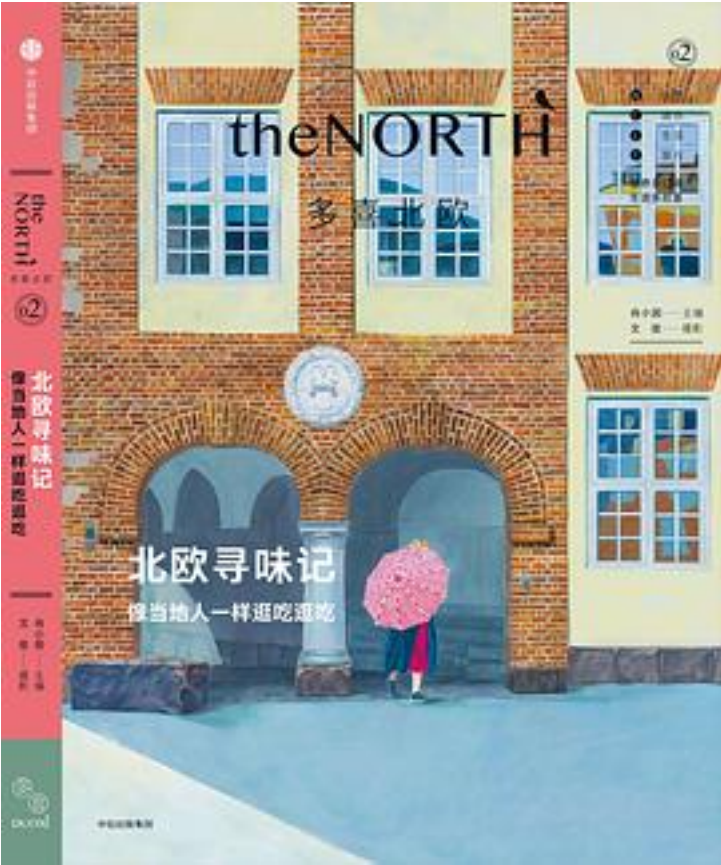


北欧寻味记



[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 and 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，依旧是这座城市的珍宝。

· · · · 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，这就是烹饪的魔力。”

· · · · 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: 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
++	
附册：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

o

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](#)