

法國料理的祕密



[法國料理的祕密_下载链接1](#)

著者:

出版者:如果

出版时间:2009-5-18

装帧:平装

isbn:9789866702303

法國料理的祕密

Histoire De La Cuisine Et Des Cuisiniers: Techniques Culinaires Et Pratiques De Table, En France, Du Moyen-Age à nos Jours

作者 / 尚-皮耶．普蘭 (Jean-Pierre Poulain)/ 艾德蒙．納寧克 (Edmond Neirinck)

譯者 / 林惠敏/ 林思妤

出版社 / 如果出版社

出版日期 / 2009/05/18

商品語言 / 中文/繁體

裝訂 / 平裝

原幣定價 / 380 TWD (幣別簡寫說明)

運送條件 / 允許國外

定價 / NT\$380

售價 / 79折, NT\$ 300

※ 有庫存可銷售

內容簡介

◎聯合推薦

資深美食記者 / 王瑞瑤

飲食旅遊作家・《Yilan美食生活玩家》網站站主 / 葉怡蘭

鹽之華法國料理廚房主廚 / 黎俞君

◎法國藍帶餐飲學校指定參考書

法國料理如何成為頂尖的世界美食？

一本讓你成為美食專家的法國料理聖經

「……這裡既找不到一把小麥、一隻小羊，也找不到任何一朵花椰菜；但世界上任何一個角落的物產都往這裡送，因為巴黎人更懂得這些物產滋養人類的獨到之處，而且更懂得如何運用這些物產製作出讓你們非常陶醉的美食……」

——葛立莫・德・拉・黑尼葉

了解味覺結構，吃懂美食不心虛

法國料理最重要的醬汁首重的原則是什麼？為什麼鵝肝醬不適合搭配酸味的食物？法國料理最重要的「互補」原則如何利用每道菜之間的順序與搭配完成？

熟悉上菜方式，從容享用美食

外場經理為什麼被稱為是藝術家？從貴族侍從傳統演變而來的服務精神有什麼不同的特質？法式用餐座位的安排有何玄機？餐具的擺設又帶有什麼暗示？

認識名廚技法，了解名菜傳承

法式牛肉清湯為什麼一定得是溫潤清淡的口感？慕斯這種料理方式是從什麼時候開始的？奠定法國料理基礎的名廚卡漢姆他最大的貢獻是什麼？二十一世紀具開創性的名廚馬克·維哈為何能以地方風味料理顛覆法國人的味覺認知？

掌握最新潮流，跟上最新話題

什麼是新式法國料理？工業化及全球化對法國料理帶來什麼樣的衝擊？「分子料理」又如何影響了法國料理？

藉由食物深入異國文化，與廚師創作心靈對話；

吃懂美食是對廚師最大的禮讚，也是自身難以忘懷的饗宴！

作者介绍:

尚-皮耶．普蘭（Jean-Pierre Poulain）

曾任圖魯斯飯店管理學院資深教師（l' Ecole h?teliere de Toulouse, professeur agrege ? chef de travaux ?），巴黎第七大學社會學博士，博士論文為〈料理方式與用餐禮儀的人類社會學〉（l' anthroposociologie de la cuisine et des maniere de table），現任圖魯斯大學（Universit? de Toulouse II Le Mirail）副教授兼觀光餐飲業研究中心CETIA主任。

艾德蒙．納寧克（Edmond Neirinck）

曾任餐飲學院教師、資深教師，現任職於法國師範學院（I.U.F.M.），培育飯店管理學院的師資。是法國料理榮譽學會會員（Academie Culinaire），並且歷任多間廚藝學院的評鑑委員。

目录: 序

第一章 開胃菜——奠定飲食發展基礎的重大發明

用火熟食／重大發現：發酵／古希臘人和羅馬人

第二章 泰爾馮時代——法國料理的開始

用餐方式／廚房導覽／一支陣容龐大的料理軍團／有限的烹飪技術

第三章 餐桌上的文藝復興

禮儀／義大利式飲食：叉子出現／新大陸的物產／趨於完善的烹調設備

第四章 高級料理的時代誕生

香料用量的遞減／燉菜與醬汁誕生／「醬汁」的定義擴大了／兩種新的湯汁濃稠技術：用炒麵糊勾芡與收汁／肉汁和濾汁：今日湯底的前身／尊重食物的原味／慕斯（肉泥）

／日漸精緻的上菜程序

第五章 宮廷御膳——法國經典料理的奠基

米儂——鍊金廚師的傳統／宮廷饗宴／一波又一波的新思潮……

第六章 餐館的誕生

新式餐館／為菜色命名

第七章 法國料理的黃金時代

餐館推出新式上菜程序／菜單——八人份、準備八十副餐具／邁向「料理學」／新設備

、新食品、新食譜

第八章 緬懷「城堡生活」——觀光業與飯店業的誕生

新生活藝術／艾斯可菲：法國料理的集大成者／

第九章 從旅遊餐館業到「新料理」

旅遊餐館業／「新料理」／法國料理的創造力

第十章 飲食現代化

飲食國際化／工業化／所謂「飲食失序」……

第十一章 地方料理和異國料理不再引起爭端

重新定位法國美食中的傳統地方料理／他人習以為常的異國風味／料理，不只是食譜而已

第十二章 「口感學」還是「飲食學」？

爭端來自於主廚嗎？／法國美食評鑑何去何從？／分子料理／美食的「小菜化」現象／

迷失的「口感學」

菜名的歷史小字典

法國飲食史大事紀

文中引用的料理界重要人物傳記列表

．．．．．[\(收起\)](#)

[法國料理的祕密_下载链接1](#)

标签

法国

美食

料理

烹饪

饮食

吃

飲食文學

西餐

评论

这明明是本历史书！！！！

非常專業的法蘭西料理文化書籍~科技帶來技術~文化帶來藝術~這本書是將西洋餐飲的通史~大航海時代與工業時代對西洋餐飲帶來的變革~是本非常經典的好書!

[法國料理的祕密_下载链接1_](#)

书评

[法國料理的祕密_下载链接1_](#)