

# 美味關係



[美味關係\\_下载链接1](#)

著者:Phoebe Damrosch

出版者:南方家園出版社

出版时间:2010-10-6

装帧:平装

isbn:9789868612235

堪稱2010年最有趣的「米其林三星廚房機密檔案」，作者菲比．丹若許(Phoebe Damrosch)在被紐約時報評為四星的法國餐廳Per Se，擔任領班時的親身經驗。透過一個服務人員的角度，看盡高級餐廳微妙的潛規則，幽默詼諧，笑料百出。

紐約最著名的餐廳評級機構Zagat Survey曾經在餐點、環境和服務三方面，給予Per Se近乎滿分的評價。而菲比·丹若許就是在這家頂級餐廳裡，由一位女侍應一路做到餐廳第一個女領班 (即使在紐約也是罕見)，透過菲比細膩的觀察與筆觸，洞悉顧客和服務人員間的趣事及界線。菲比總言：「這本書不就是有關餐廳的文化嘛……」。的確，本書如同一本廚房版的「穿著PRADA的惡魔」，走進時尚雲集且瘋狂的紐約城，看這城市裡最頂級的明星主廚Thomas Keller，如何將Per Se搖身一變，成了最受歡迎的頂級法式料理殿堂。即使整間餐廳只有15張桌子，但從2004年營業以來卻一位難求。

本書不是奶奶在廚房裡做肉丸、印度三角餅、菜稀飯或阿根廷餃子的棕黃色調照片；也不是教科書，讀者在這本書裡找不到食譜，也學不到去骨、攤開切肉、水煮或燉煮的技巧。本書更不是一本中規中矩的國際餐桌禮儀。一切的故事，緣起於這位都市輕熟女的獨白日記，讀來風趣莞爾。

「如果你想要瞭解奉獻是什麼，請去看看美國人早餐裡的培根和蛋，雞是出了力，但獻身的是豬。」本書就是關於獻身的故事，獻身給美食、給服務、給愛、給真摯完美，以及獻身成為那頭豬。

本書在2007年九月出版後，就被《紐約時報》評為「2007年值得關注的100本書」之一。文化評論家韓良露專文推薦；台灣第一位藍帶主廚柯瑞玲專文導讀；知名作家方文山、劉軒；背包客站版主何獻瑞聯手推薦。今秋最棒四星饗宴 帶你一窺高級餐廳裡的機密檔案。

本書最重要的舞台Per Se，它的老闆號稱美國第一主廚，是國際備受推崇的明星廚師Thomas Keller，整個餐廳雖然只有15張餐桌，但從2004年營業以來卻一位難求。丹若許就在這麼一間大有來頭的餐廳裡，開始了一場法式料理與愛恨情仇的「藝術工作」之旅。

菲比一開始便幽默為所有饕客列出十項在餐廳應有權利：

- 1.餐廳必須重視消費者的訂位
- 2.消費者有權利喝水
- 3.消費者的餐點溫度必須是廚師理想中的溫度
- 4.消費者有權使用乾淨、能夠運作的廁所
- 5.消費者有權要求乾淨的餐具、杯子、瓷器、桌巾、桌面及餐巾
- 6.消費者有權要求足夠的燈光仔細看菜單
- 7.消費者有權聽得見同桌友人的談話
- 8.消費者有權接受餐廳服務到廣告上宣稱的打烊時間
- 9.消費者有權愛待多久就多久
- 10.消費者有權使用鹽和胡椒

一切就從菲比最崇拜的明星廚師Thomas Keller所撰的《法國洗衣坊食譜》（French Laundry Cookbook）說起，這是菲比和Per Se的第一次接觸。醉心美食的菲比，用戲謔幽默的筆法，把餐廳裡饕客、侍應、酒侍、領班

等，這舞臺上的所有角色，時而諷刺、時而幽默的寫下一個個故事，甚至自己跟酒侍的愛情故事，都展現在這個頂級餐飲的世界裡。除了把頂級餐飲世界裡各種知識和禮儀，透過生動的故事形式呈現出來之外，更在各個章節的最後給讀者一個溫暖幽默的「提示」，提醒恣意享受美食的當下，那些常被忽略的尊重與用餐細節。菲比更將Per Se餐廳裡的法式料理的菜單列於書中，帶領讀者一起進入擁有美酒、美饌的法式饗宴。

作者介绍:

菲比．丹若許

是哥倫比亞大學巴納德學院畢業生，擁有紐約莎拉．羅倫斯學院（Sarah Lawrence College）藝術創作碩士學位。現居紐約市且不再端盤子。

譯者簡介

楊曉芬

一九八四年生。曾任職版權經紀公司，現為自由文字工作者。譯有小說《起司》（寶瓶）等。

目录:

[美味關係\\_下载链接1](#)

标签

美食

外国文学

生活

歐美

小说

都会

@译本

@台版

## 评论

。。。再版排版比以前的好多了

-----  
[美味關係\\_下载链接1](#)

## 书评

因為確實在餐廳工作過，很喜歡跟客人互動也樂於與食物為伍，  
但忙起來時混亂又疲倦，憋尿又飲食不正常，一個班下來一定目露兇光。  
忽然想到貓下去<http://www.facebook.com/meowvelouscafe> 改建後還沒去吃過  
那時候一直想去當服務生 書中有一些吸引人的地方 例如外食消費者...

-----  
[美味關係\\_下载链接1](#)