

欧洲美食考



[欧洲美食考_下载链接1](#)

著者:蔡倩玟

出版者:人民邮电出版社

出版时间:2011-6

装帧:平装

isbn:9787115252173

欧洲的火腿、奶酪、果酱等日常美味，或是被视为珍馐美馔的肥鹅鸭肝、生蚝，甚至看

似复杂得难以使用的餐具的背后，其实都蕴涵着一段段值得玩味的故事。《欧洲美食考》不仅可以帮助读者了解如何品鉴欧洲著名的传统美食，更将欧洲食物的发源与特点、历史与文化娓娓道来。

作者介绍:

蔡倩玟

毕业于台大外文系。法国巴黎第三大学(Sorbonne NouveUe)语言与文化教学博士，现任高雄餐旅大学饮食文化研究所助理教授。研究方向为法国美食学、餐饮法文、葡萄酒文化及用语等。

目录: 从茹毛饮血到精巧雅馔PART 1 传统食材&饮料 火腿 Charcuterie-Jambon
孔德乳酪 Le Comté 果酱 Confitures 香肠 Charcuterie-Saucisses et Saucissons 奶油
Crème et Beurre 腌渍蔬菜 Olives, Cpres, Choucroute et Cornichons 啤酒 BièresPART 2
风味美食 可颂面包 Croissant 盐渍与烟熏鱼 Poissons Salés et Fumés 肥鹅鸭肝 Foie
Gras d'Oie et de Canard 长棍面包 Baguette 生蚝 Huitres 勃艮第蜗牛 EscargotsPART 3
甜美的滋味 可丽饼 Crêpes 玛卡宏杏仁甜饼 Macarons 萨河蛋糕 Sachertorte 香料糕饼
Pain d'éices 水果冰沙与冰淇淋 Sorbet et Crème Glacée 玛德莲小蛋糕 Madeleines
圣诞树干蛋糕 B?che 三王来朝节饼 Galette des Rois 提拉米苏 TiramisPART 4
地方特色菜肴 意大利面 Pasta 北非美食 Cuisine Maghrébine 意大利炖饭与西班牙饭
Risotto et Paella 巴黎洋葱汤与马赛鲜鱼汤 Gratinée l'oignon et Bouillbaisse 比萨
PizzaPART 5 桌边知识 餐具、餐杯、餐盘与餐桌用布 法国名厨、美食家、美食评鉴
最佳职人奖章

• • • • • (收起)

[欧洲美食考 下载链接1](#)

标签

美食

饮食

欧洲美食

文化

饮食文化

起源故事

欧洲

吃

评论

信息量还是挺大的

从科普的角度来说内容还可以，但有不少离奇的印装错误。有半个印张的用纸跟其他部分不一样。有若干图注紧贴着页边甚至飞到外面去了，虽然有版心移位的原因，但当初排版时留的边距肯定不够。

装。。。

我喜欢这种感觉。

这种书只能在图文看到啦

知识普及 比叶怡兰的专业详细 还是不错滴

一部关于欧洲实物的不全字典。有趣的东西较少，木有引起食欲。

美食美图，略涉历史

图片棒！

其实不能强求一本小书能写得多全。这本挺精致的。

前半部分写的还不错

有点意思

一本介绍欧洲食馔及其历史文化的小书——目的明确，详略得当；更值得表扬的是：配图很多是一手拍摄，标注准确，契合文字。本书与其说是“欧洲美食”，不如说大部分讲的都是法国美食~奶酪、生蚝、蜗牛、鹅肝、马卡龙、长棍面包、各式甜点、马赛鱼汤……都令人心驰神往，印象深刻。讲述甜品的第三部分感觉最详尽系统。最后一部分谈法国美食文化，虽没有展开，但也是对前面内容的必要补充。总之本书知识性尚佳，可当做一本随时查阅的小工具书。P.S.: 美中不足的一点：因为是台湾作者，所以很多名词的台式译法读起来比较别扭，编辑其实应该做相应修改；不过书中引用的绝大部分法语词汇拼写都十分准确，非常难得！

以后若有机会去欧洲一定要好好品尝下 看介绍太诱人了！！

还算有点意思，但是用美食考这个标题实在是太大了。看看图看看文字就行。

美食 祈祷 爱

食指大动

会提到一些传统的食谱

考证耳熟能详的欧洲美食的起源和做法

一些熟悉的欧洲食物的小故事

[欧洲美食考 下载链接1](#)

书评

书名就是“美食考”，介绍食物的发源和故事，主要介绍食材，特别是欧洲人的饮食习惯里常用的食材，比如乳酪、火腿、奶油、果酱等等。

这些食材有着悠久的历史，并不比文物古迹存在的时间短。比如书里提到果酱，果酱的起源最早可以追溯到公元一世纪，在当时写成的百科全书里，已...

[欧洲美食考 下载链接1](#)