

《煉獄廚房食習日記》

图书基本信息

书名：《煉獄廚房食習日記》

13位ISBN编号：9789866852114

10位ISBN编号：9866852113

出版时间：2007年10月10日

出版社：久周出版

作者：比爾 . 布福特 Bill Buford

页数：440頁

译者：韓良憶

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《煉獄廚房食習日記》

內容概要

美食作家王宣一、蔡珠兒、韓良露、盧非易 真情推薦

比爾·布福特放著好好的《紐約客》編輯不幹，自願到三星餐廳的廚房當學徒，還大老遠跑到托斯卡尼跟肉販學藝……沒想到，這一股腦兒對美食的狂熱，換來的竟是集羞辱、凌虐與烤驗之大成的美味大歷險！

妙趣橫生，直追《山居歲月》！精采撩人，猶如美味豪華大餐！

一開始，比爾·布福特只是有機會近身採訪美國家喻戶曉的廚神馬利歐；按耐不住對美食的狂熱，他決定親身下海到馬利歐的餐廳廚房當學徒——他原以為他的跨界冒險行動，不過就像是到職業廚房的「地下社會」遊覽一番，還可以堂而皇之地進入餐廳重鎮，一窺美食如何烹煮調製的秘密，不料，他卻發現自己猶如墮入酷熱煉獄的奴隸，飽受煎熬、凌虐、烤驗……；然而，為了追尋頂尖廚藝的源頭，他索性辭掉工作，追隨師父馬利歐的腳步，遠渡重洋到義大利、英國，向馬利歐的師父一一學藝、討教，最後拜在熱愛朗誦但丁詩句的托斯卡尼肉販門下……

布福特在《煉獄廚房食習日記》中，以幽默敏銳、精采撩人的文字，活靈活現地描繪了他這個廚房天兵手忙腳亂的種種窘態、糗事，又如何捱過周遭個個身懷絕技的大廚們給他的魔鬼訓練……；我們有如身歷其境地體驗了熱廚裡的夢想人生，窺見大廚之所以為大廚——他們鮮明獨特、活力十足的個性，在烹飪裡灌注的熱情和感性；我們彷彿置身熱氣氤氳而香氣四溢的廚房裡，品味著美食所帶給我們的豐富美好，領略著食物背後的靈魂、文化傳統……

「鵝毛筆獎」2006年飲食類入圍作品

「詹姆斯·畢爾德獎」2007年飲食寫作類入圍作品

《紐約時報》2006年百大暢銷好書

《煉獄廚房食習日記》

作者簡介

比爾·布福特 (Bill Buford)

《紐約客》雜誌的編制內作者，曾任該刊小說編輯八年。他曾是《格蘭塔》(Granta)雜誌的創社編輯，也曾是格蘭塔出版公司的發行人。著有暢銷書《在惡棍之間》(Among the Thugs)，這是本有關群眾暴力和英國足球流氓的紀實書籍。他和他的妻子潔西卡和他們的兩個兒子住在紐約。

《煉獄廚房食習日記》

精彩短评

- 1、有些食物可以自己尝试做一下
- 2、interesting&fancinating experience

《煉獄廚房食習日記》

精彩书评

1、這本書有意思的地方除了在很西式的，可以把打火機的火燄描寫成地獄業火式的誇張幽默筆法外，這本書還是歷史式的，敘事的田野筆記。我想和作者的編輯職業絕對有關的是他非常擅長收集資料並且充滿好奇心，因此微小的事情都能安放進它該有的脈絡，例如義大利麵條到底是什麼時候開始加蛋之類，但我很喜歡這種細微的考據，和我自己相似，面對喜歡並且有熱誠的事情就想知道它是怎麼來的，為什麼來的，內裡有什麼涵義，而這種索引從來就不會是沒有意義的。因此成就了一本書，我不會說這是一本食物史，但其中確實帶有某種歷史式的視野，並且是一種對自我內裡的追尋，非常熱誠的，搖滾的。我愛死這種熱誠，尤其想到他已經四五十歲了。

2、華麗的探索，真正的像個職業廚師一樣的進行鑽研，從一個看客與理論家便成一個真正廚師，這本書告訴我學問無處不在，目的明確節奏緊湊，可說是幽默中包含了高潮迭起，如果你像我一樣購買了廚房人類學家與此書，請千萬不要先看這本，因為他會使人類學家一書味同嚼蠟，食習日記真正正的食習日記，一邊在各種頂尖的職業達人中學習，一面自己進行總結與檢討。這本書可以看到一個老饕對美食的愛，從文化上的到哲學上的，從原理上的到操作上的，詳細的用文字講出充滿感情的過程，是本少見的好書，就我個人而言，作者的下一本書讓我更加的期待！

《煉獄廚房食習日記》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com