

《设计美食》

图书基本信息

书名：《设计美食》

13位ISBN编号：9787802368637

10位ISBN编号：7802368634

出版时间：2013-1

出版社：中国摄影出版社

作者：斯特凡纳比罗,摩西尔科

页数：207

译者：魏清巍

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

《设计美食》

内容概要

《设计美食》由美食设计领域先锋斯特凡纳·比罗和美食专栏记者塞西尔·科合作撰写。书中含有大量插图，勾勒了这门年轻学科在法国和其它国家发展的大致全貌。全书共分为十二章，对这一最新研究领域进行了尽可能深入的解读。《设计美食》突出显示了美食设计与大厨（费朗·阿德里亚、海斯顿·布鲁曼索、提耶里·马克思、皮埃尔·埃尔姆.....）、科学、餐桌艺术甚至幽默之间的默契。

《设计美食》

书籍目录

关于美食设计 设计师斯特凡纳·比罗与美食记者塞西尔·科访谈录 法式美食，一座应倾注全部心力的坚固宫殿 美食设计：态度问题 为感觉愉悦而创作的设计 设计师与大厨何时才能真正会师 愿美食设计在农产食品加工业中大显神威 科学，美食的营养之道 美食设计走上餐桌 糕点业与设计，有情投意合 传统，需被消耗的历史 烹调参考，可食用的联系 幽默、游戏与禁忌 奢侈，迂回的法则 菜肴的演绎、变化与革命 餐桌艺术，众望所归的设计 美食设计工具 科学与技术的创造性力量 设计与工作创造 宴会、成就与设计展现 参考文献 图释

章节摘录

版权页：插图：塞西尔·科消耗文化是否令人生厌呢？斯特凡纳·比罗如果创作一味排挤味觉享受，毫无疑问，这可能在做无用功。落空的意愿糟糕透顶，但无论愿意与否，我们已经从落空的意愿中消耗了文化。介绍、背景、配料和制备等，都具有人类学的重要意义。最早就烹饪的重要作用发表文章，认为它是人类学标志的社会人类学家克洛德·列维·斯特劳斯曾说，文化是“决定构成的主要因素”（《生与熟》，普隆出版社，1964年）。塞西尔·科但也不要忘记目前的趋势是简化进餐，对吧？吃得又快又好，不用花费太多时间做饭。您的工作也将朝着这个方向前进吗？斯特凡纳·比罗不言而喻，无论是在烹饪领域，还是在其他领域，我们都要对简易性研究做出回应。由于现代人的闲暇时间更少了，所以应体现本质要素，但不要因此把食物从灵魂深处倒空。丰富不一定就意味着复杂化，而要对其注入更多的情感和意义。我的愿望是无论在搭配、营养含量及吃的方式等方面，都能变得更好，即吃到更值得品味的菜肴。塞西尔·科实际上，精炼是您工作中最大的焦虑之一，那么如何利用菜肴将精炼的理念完美诠释出来呢？斯特凡纳·比罗与增加内容相比，我更喜欢尝试着去除内容，直至再也不能减少为止，但这并不会偏离初始意图的性质。这样的综合训练令我变得非常苛刻，每纳入一个新元素我都会问自己：味道是否发生了变化？是否产生了令人遐想的效果？这个过程恰如一个用来筛选所需元素的筛子。我的愿望是最大限度的精炼。在这方面我非常传统，属于设计师密斯·凡·德·罗著名的“少即是多”这一建筑处理原则所概括的思想流派。当然，我也认为还有其他观点，如巴洛克风格、自然主义风格或其他风格。最重要的是而且永远是美食设计师的建议令我们欢欣鼓舞，热隋鼎沸，不会令我们在富于表现力的味觉方面大失所望。塞西尔·科有没有糟糕的美食设计？斯特凡纳·比罗设计不是魔棒，就像有糟糕的大厨一样，当然也会有糟糕的设计师。设计师与大厨何时才能真正会师塞西尔·科谈到大厨，有时我们会觉得他们对设计有些恐瞑，大概是因为设计对他们而言，有一定的理解难度吧。但是，也可能是大厨认为美食设计冒犯了他们的专业领域。

《设计美食》

编辑推荐

《设计美食》以十二章篇幅介绍了美食设计的奥妙，读者可以按顺序阅读，也可以根据自己的兴趣，挑选相关内容阅读。读者能从十二个方面，了解与美食相关的设计，以及设计之中的美食。

精彩短评

- 1、去餐厅时，不仅仅是用餐，更主要的是体会感情。这时烹饪成为一个借口，而食物只是一种媒介，一切都是为了服务于人际关系
- 2、图片很赞，几乎都是西餐。
- 3、翻译的一塌糊涂 还有两处掉页 不过亚马逊有电子版 以后可以再买来收藏备查这么多的创新意念
- 4、finger food太有爱了
- 5、希望吃货都能好好看看这本书。

食色性也却为大众所不齿。甚至很多餐饮从业人员有时都觉得自己的职业上不了台面。技术一直在进步，健身教练美容师厨师咖啡师等的工资应该逐渐能体现劳动平等。危险的工地工作理应高出普通的办公室工作。熟悉客人的按摩师不仅能缓解腰椎间盘突出更能给与情感和心灵的慰藉。

国人自古就重农轻商，人分为三教九流，五谷不分四肢不勤一心只读圣贤书（考公务员大军）。在餐厅受到不好的服务时“不就是一个服务员，有什么了不起”著名设计师工程师建筑师导演发脾气时，“他有才/心情不好”

作品首先应该满足设计者/艺术家自己的需求。行为艺术，一种观念情绪的表达，仪式和过程可能表面上没有任何意义。每一朵花开并不一定会结果。他遇见她也不一定要传宗接代。

明入辣椒，汉入佛教。大爱分子料理和3d打印机

- 6、传递西方美食创意理念...美食真是可以设计的
- 7、可以多看几次，有一些灵感
- 8、与美食无关，与设计有关。
- 9、翻翻就好。

1、似乎所有与食物有关的书都有两个特点：纸张好+印刷精美以及图多字少，并且，字都比较虚。尽管这本书是以食物为主要内容，但实在和“吃”没什么关系。并且，意外的是，这本书和设计也没什么关系。尽管书中介绍的食物都具有一些设计精神——打破陈规，创造新事物。但几乎所有食物都无一例外的违背了设计精神中更为重要的一点——设计物是为人服务的，更具体的，设计本身是为功效服务的。无论是三段结合的胡萝卜还是和科技结合的巧克力网架，似乎都没有在食物的味道上下工夫，大部分的关注点均是展示形式；部分案例的关注点甚至只是摆设方式；更有些卖的是“理念”。这类的美食在设计之初似乎就不是为了提供食客味觉上的享受。有的“美食”看起来并不美味，制作却非常复杂，这类费工且无用的东西，通常我们叫它们艺术品——而不是设计。当今设计的最主要原则之一就是标准化和批量生产，如此繁复的制作手续当然不利于大量复制——有的甚至繁复到根本不会有人愿意去复制。书中“美食”当然也有简单易操作的，比如“沙拉笔”这类卖“创意”和“概念”的——这也是“艺术”的主要特征。所以，归根结底，这当然是一本装帧精美的关于食物的书，但其中的食物并不是为了“吃”而存在的；图片当然占了大部分，但其中大部分图片并不会引起食欲；至于文字的内容，倒是真正的符合了这类书的原则——无论分析还是访谈，全都空无一物呢（

）这实际上是一本关于食物创意、关于新技术在食物创作过程中的运用的书；在展示这些创意的时候，实用性（可吃性）鲜有考虑。因此，这不是一本关于食物设计的书，而是一本介绍以食物为原料的艺术创意的书。

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