

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

图书基本信息

书名：《20位顛覆飲食潮流的革命家》

13位ISBN编号：9789863422002

出版时间：2014-8-8

作者：Stephen Vines

页数：344

译者：譯者：方淑惠,繪者：張家榮

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

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

內容概要

頂尖大廚、食譜作家、餐飲界巨擘、減重營養師、食品製造商……

這些人靠著自己的主張與創舉，
在不知不覺中，悄悄地操控所有人的味蕾。

他們是 飲食革命家。

這些人，不經意的創意、追求極致，甚至帶點叛逆，
竟然改變全世界的飲食方式和習慣，
對你我的每一口吃喝都具有革命性的影響。

原來

精緻的法國料理源自義大利（法國人想必會抗議）；

象徵廚師地位的白高帽，是法國人發明的；

食譜寫作始祖，與廚師無關，卻和教廷有關；

全世界最成功的餐廳麥當勞，幕後推手不是麥當勞，那會是誰？

慢食運動，不只一口一口慢慢吃，而是種生活態度……

本書共介紹20位顛覆飲食潮流的革命家，回顧他們的生活，
看他們如何用飲食改變世界，影響我們怎麼吃、怎麼看待食物。

融合傳統與新潮，讓廚藝精神永流傳

．傑米．奧利佛替料理找捷徑，讓做菜變得平易近人，甚至改變英國學校的午餐。

．《地獄廚房》主廚戈登．拉姆齊因樂於吼罵而出名，賦予美食娛樂性。

不具廚師身分，卻開創飲食潮流

．你一定吃過亨利．亨氏發明的番茄醬，普及的程度就連他也出乎意料。

女廚雖比男廚少，但婦女才是家庭廚房的主力

．讓美國人樂於下廚的電視名廚柴爾德，她的故事還拍成了電影《美味關係》。

．比頓夫人提供完整的建議及食譜材料的精準分量，建立家庭廚師的信心。

每則故事最後，還附上他們的經典名菜食譜，

光收藏大師精心研發的獨門配方，就能滿足你的味蕾。

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

作者簡介

非華裔香港餐飲界巨擘 史帝芬·韋安仕 (Stephen Vines)

香港唯一非華裔的中國餐館老闆；他在當地經營餐飲連鎖事業，包括食堂、咖啡館和酒吧等等。此外，他也是某廚具店的老闆，並對主廚及其他餐飲界人士深感欽佩。

著有：《香港新貴現形記》(Hong Kong: China ' s New Colony)、《活在危險年代》(The Years of Living Dangerously – Asia from crisis to the New Millennium)、《恐慌殺盤正是買點》(Market Panic – Wild Gyration, Risk and Opportunity in Stock Markets) 等書。

譯者簡介

方淑惠

師大翻譯所畢業，現專事翻譯。

譯作有《你出生那天，就是我的父親節》、《在這裡等妳》、《創意CEO 2：向全球頂尖高手學創意技法和行銷策略，玩出好創意！》等書。

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

書籍目錄

【推薦序】 學這些人運用「三創」，改造社會 / 郭德賓

【序言】 回顧這些人的故事，看他們用飲食改變世界

I. 融合傳統與創新，廚藝精神永流傳

1. 廚師之王，王之廚師

馬利·安東尼·卡漢姆 (Marie-Antoine Carême, 1784 ~ 1833)

2. 史上最傑出的廚皇，奠定現代餐飲服務的基礎

喬治·奧古斯都·愛斯可菲 (Georges Auguste Escoffier, 1846 ~ 1935)

3. 現代法國料理之父，走出廚房和客人互動

費南德·波依特 (Fernand Point, 1897 ~ 1955)

4. 美國烹飪之父，欣賞純粹也堅持品質

詹姆士·畢爾德 (James Andrew Beard, 1903 ~ 1985)

5. 世紀之廚，法國料理界的教宗

保羅·博庫斯 (Paul Bocuse, 1926 ~)

6. 廚房裡的煉金師，把食物分子解構再組合

費蘭·阿德里亞 (Ferran Adrià i Acosta, 1962 ~)

7. 因樂於吼罵而出名，賦予美食娛樂性

戈登·拉姆齊 (Gordon Ramsay, 1966 ~)

8. 替料理找捷徑，讓做菜變得平易近人

傑米·奧利佛 (Jamie Oliver, 1975 ~)

II. 不具廚師身分，卻開創領飲食潮流

9. 食譜寫作始祖，和教廷關係匪淺

巴托洛米歐·普拉提納 (Bartolomeo Platina, 1421 ~ 1481)

10. 你一定吃過他發明的番茄醬

亨利·亨氏 (Henry John Heinz, 1844 ~ 1919)

11. 全世界最成功的餐廳，麥當勞的幕後推手

雷蒙·「雷」·克羅克 (Raymond 'Ray' Kroc, 1902 ~ 1984)

12. 低醣飲食減肥法，有效卻飽受爭議

羅伯特·阿特金斯 (Robert Coleman Atkins, 1930~2003)

13. 體驗慢食之樂，慢慢吃是種生活態度

卡羅·佩屈尼 (Carlo Petrini, 1949 ~)

III. 女廚雖比男廚少，但婦女才是家庭廚房的主力

14. 法國菜源自義大利，功勞是她？

凱薩琳·德·美第奇 (Catherine de Medici, 1519 ~ 1589)

15. 英國家庭總管，幫家庭廚師建立信心

依莎貝拉·比頓 (Isabella Mary Beeton, 1836 ~ 1865)

16. 熱愛法國菜，讓美國人樂於下廚

茱莉亞·柴爾德 (Julia Child, 1912 ~ 2004)

17. 改變英國人飲食，提倡廚房是家庭核心

伊麗莎白·大衛 (Elizabeth David, 1913 ~ 1992)

18. 英國最暢銷的食譜作家，盡己所能為「吃」付諸行動

瑪格麗特·派頓 (Marguerite Patten, 1915 ~)

19. 來做道迪麗雅吧，讓全家圍著餐桌一起吃飯

迪麗雅·史密斯 (Delia Smith, 1941 ~)

20. 美國烹飪之母，支持永續農業，改善兒童飲食

愛莉絲·華特斯 (Alice Louise Waters, 1944 ~)

致謝

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

《20位顛覆飲食潮流的革命家》

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