

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 图书基本信息

书名：《欧洲浪漫美食之旅》

13位ISBN编号：9787542739803

10位ISBN编号：7542739808

出版时间：2008-6

出版社：上海科学普及出版社

作者：林莹,毛永年

页数：315

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](http://www.tushu000.com)

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 内容概要

《欧洲浪漫美食之旅》是作者亲历欧洲所见所闻，娓娓道出那香气四溢的多瑙河边炭烤牛排、热气腾腾的瑞士风度起司火锅、百家齐放的家酿自售水果酒、浪漫温馨的法式薄饼……这不仅是一本关于欧洲美食的经典食谱，更是一部饱蘸文化笔墨和优雅情致的旅游牛皮书，让人品味出浓郁的欧洲风情。

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 作者简介

毛永年、林莹夫妇是中国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、HP计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在中国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲，教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练、葡萄酒、咖啡等专业课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞、奥、美、墨式西餐，不仅品尝美食，研究美食，更进一步将东、西方美食相结合，创造新口味，并以之辅导年轻人创业，以国际性前瞻又独到的眼光，将最健康又经济的经营理念传授给创业者。十余年来辅导帮助无数中国同胞在美国、加拿大等开设各式西餐馆、咖啡厅、Wine & Tapas Bar、简餐店等。现定居北京，从事餐饮顾问、餐饮教学、移民创业辅导、咖啡加盟连锁事业、连锁餐饮食品设计等工作。林莹女士曾于2003年第一届中国台湾咖啡节担任台湾咖啡评审委员之一，并于2006年担任北京第一届咖啡师大赛国际评审委员之一，毛永年、林莹夫妇合著有《爱恋葡萄酒》、《爱上咖啡》、《西餐礼仪》、《欧洲美食之旅》、《香料之旅》、《旧金山美食之旅》等书。

林莹女士曾于2003年第一届中国台湾咖啡节担任台湾咖啡评审委员，并于2006年担任北京第一届咖啡师大赛国际评审委员。毛永年、林莹夫妇合著有《爱恋葡萄酒》、《爱上咖啡》、《西餐礼仪》、《欧洲美食游》、《世界香料之旅》、《旧金山美食游》等书籍。

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 书籍目录

转动的烤肉——沙威玛最佳选择——意大利的开胃菜爱之入骨——西班牙生火腿挑逗你的胃海中牛奶——生蚝(Oyster)耐人寻味的黑钻石——黑松露意大利自钻石——自松露平易近人的欧洲泡菜——酸包心菜——表三千里的一芹菜头夏天的必然——冷汤酸溜溜的滋味——谈醋多瑙河边的享受——炭烤排骨智能与和平的象征——橄榄小胃纳和超肚量——到波隆尼吃肉酱面收获的季节——品尝秋的滋味中外俱有的最佳“配角”——香料方便的美味——我爱比萨在西班牙大快朵颐——吃烤乳猪别具意义的礼物——意大利的吉祥起司猪带来愉快魔力的——起司蛋糕卷起来的浪漫——法式薄饼Crepes吃了就兴奋的甜点——提拉米苏浓情蜜意——巧克力争奇斗艳的馈赠——家酿自售的水果酒实用又环保——自行车族的梦幻饮料世界上最会赚钱的葡萄酒——法国薄酒莱新酒挂松枝的酒馆——奥地利的薄酒莱新酒经营还真有一套——意大利的复合咖啡馆西方的臭豆腐——起司(Cheese)欧洲火锅——Fondue挥舞魔杖——葡萄酒入菜附录：附录一 基本西餐礼仪须知附录二 认识葡萄酒与品酒礼仪附录三 食材名称六国文字对照表附录四 计量单位换算表附录五 烤箱温度换算表附录六 菜单目录

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 章节摘录

我和毛先生夫妻认识多年，他们对奥地利非常熟悉，还曾在台北开过非常好的奥地利餐厅。这本书结合旅游见闻和美食，描写生动有趣，非常值得一看，希望大家和我一样地喜欢。在中国台湾的夜市摊上或是中、小学校附近，常会看到有流动汽车在卖“沙威玛”，也就是把一小串烤肉烤熟后用刀层层削下，再配上洋葱丝、生菜丝、薄番茄片，一起夹在松软的面包里，挤上番茄酱、色拉酱、芥末酱就成了可以吃的小吃。

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 媒体关注与评论

我和毛先生夫妻认识多年，他们对奥地利非常熟悉，还曾在台北开过非常好的奥地利餐厅。这本书结合旅游见闻和美食，描写生动有趣，非常值得一看，希望大家和我一样地喜欢。——奥地利商务办事处观光组组长 郭思晴

本书综合他们在世界各国旅游与餐饮的经验，徐徐描绘出来，带领读者们以别样的视角观察其他国家，真是一本值得阅读的休闲好书。——西华饭店意大利餐厅主厨 席泛诺

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 编辑推荐

《欧洲浪漫美食之旅》综合毛氏夫妇在世界各国旅游与餐饮的经验，带领读者们以别样的视觉观察其他国家。作者夫妇曾常年旅居欧洲，又深具事必躬亲的实践精神，遍游欧洲各国，在欣赏秀丽风光之余，四方探寻特色美食，怀揣赤子之心，DIY出一个个精致食谱，与我众人共享那美食触动味蕾的美妙感觉。

## 《欧洲浪漫美食之旅》

### 精彩短评

- 1、一路走一路吃然后写下来
- 2、很不错
- 3、很喜欢类似游记的美食体验书籍。
- 4、毛氏夫妇真幸运，能在世界各国旅游并享受各种美食。虽然我们目前没这机会，不过我还从里面学了一些简单的菜谱，特别是瑞士巧克力火锅，我很喜欢这道甜点。美味营养，有创意！
- 5、两本书内容差不多，其实主要是最后的附表很有用
- 6、纯粹是旅行记录，打发时间可以看看。
- 7、对于不懂西餐和欧洲美食的人具有很大的帮助，还行！
- 8、符合台湾人写书的风格和品位~
- 9、作者的文笔不错，介绍的各种美食都比较吸引人，配图精美。
- 10、没有想到里面还有美食制作方法，不知是参考的网络还是网上资料都来自这套书，不管怎么样，很喜欢
- 11、不是很实用，就当了解异国文化吧。
- 12、没有想象好，印刷不错。
- 13、这书很有知识性，但是装帧设计出版社能否更上心些？书是很厚，纸质也还好，但是这个印刷真的不敢恭维。页面底色花花绿绿的，比如黑底彩字，还不是加粗的字体，就让人看的很费劲。图片也是，图片的选取倒是不错，但不知是印刷的关系还是像素的问题，总是漫画不清的。看书是为享受，而不是为了受罪。
- 14、少见的能把食物写的那么有趣的书。作者能够每种食物的历史典故，原料由来，制作工序，口感味道以及和我们周围生活的食物做比较，各显所长。丰富的配图让人看的时候不由得食指大动。
- 15、很多游记是记录用眼看用耳听的感受。这本不同，它讲述的是食物，有色彩、有味道、有价位、有背景的食物。读来清新美妙，实在享受。另外还附了一些食物的制作方法，也可小试。
- 16、游记和美食的做法都有，并且烹饪方法比较详细，推荐。
- 17、葡萄酒鉴赏老师推荐的书 还蛮喜欢这对夫妻的 这本比西餐礼仪好看 【看的我都腻了 还是喜欢中餐
- 18、无法抵挡的美食诱惑。
- 19、舌尖上的欧洲
- 20、但是纸张常脱落。。。整本书看完了。。就成了几本书。。。：（
- 21、足不出户就可尝遍欧洲美食领略异地的风土人情，女儿更是边看边流口水，里面还有简单实用的美食制作方法，女儿这回可以解馋了。
- 22、典型的台湾人的心态。不是说看不起大陆人什么的，只能说就是那种“外国的月亮比较圆”的类型。当然，虽然作者尽量在写的时候不明显代入这种情绪，可从外国高档食品推广者的身份来看，姿态摆得很正。书里的图片是不错，可惜不知道是印刷的关系还是像素没有调校，有些模糊。文字部分，只能说乏善可陈，单纯从餐饮业者的角度倒是很称职的。至于内容，也确实很有知识性，对欧洲美食有兴趣的可以看一看。主要是当年这种书比较少，作者是为了推广西方的饮食文化才写的这本书，还是是以食材为主的，辅以自家餐厅使用的食谱。这几年当当上类似的书不要太多，比如，三联出版的那本《最值得品尝的100种味道》。
- 23、看起来好丰富。。我死死记得黑松露和白松露。——法国黑，。。白是哪里的。忘了。有提到中国的人工松露。但是没有香。
- 24、看着就让人心动，一杯甜酒，几碟佳肴，人生足矣。
- 25、可能每次都是睡觉前看的，所以看着看着就想睡觉！



1、彩图很多的一本美食书，最早知道毛永年夫妇是因为很想看他们写的一本关于品味咖啡的书，真是把咖啡文化透彻的解析了。很厉害的一对夫妇。偶然看到了《欧洲美食之旅》，里面的菜谱让我很感兴趣，可惜大部分都是西餐，材料不好找，DIY起来有点难度，读完后印象比较深刻的是有一篇介绍巧克力的说到欧洲有一种莫扎特巧克力层层叠叠的，一层包一层，非常famous也非常好吃，哈哈，真是巧了，去年妈妈去外国给我带回来的就是这个巧克力，圆圆的一个球，用金色的锡纸包住，上面印一个莫扎特的头像，咬开来确实是一层一层的，不过我始终觉得味道还不如德芙。。。看完书后很兴奋地给妈妈发短信告之，妈妈也很高兴，并且说今年出国会再给我带有特色的巧克力回来，哈哈，美就一个字。

2、小时候常听妈妈讲安徒生的童话故事，那时小小的我总是梦想着去丹麦看真正的“人鱼公主”，渐渐大了，这个去看“人鱼公主”的愿望也慢慢淡了；后来又有了新的想法，要当旅游小姐走遍全世界，记得当时特别羡慕很火的一档节目《正大综艺》里的外景导游姐姐；再后来，仍有“读万卷书，行万里路”的宏愿，工作之余也走了很多地方，但一直没有跨出国门，踏上我的安徒生之旅，平时倒是没少买有关欧洲、世界的旅行书籍，偶尔还自我安慰：你看，咱书也读了，也神游了世界，岂不乐哉。再再后来，就是现在了，经常处于卧游状态，定期买一两本书回来，跟着这些能到世界各地走走的幸运家伙们，神游一番，过过瘾。最近不知道为什么迷上了卡拉扬，于是从卡拉扬到整个奥地利激起了我的兴趣，又是故伎重施，直奔书店，看看有没有什么可供我与之神游的书，一看到有本书上“奥地利商务办事处观光组组长郭思晴”的字样就兴奋不已，细看下原来不只写奥地利，还写整个欧洲，人家的名字叫《欧洲浪漫美食之旅》，很是让人心动的书名；翻开书来版式很时尚，不拘一格，看着喜欢；还有文章名也让人心动，什么《带来愉快魔力的——起司蛋糕》、《收获的季节——品尝秋的味道》等，于是牵一本回家，就是价格贵一点点。温茶一杯，惯例，卧游。喔，原来是他们的书，作者毛永年、林莹，记得买过他们的《爱上咖啡》《爱恋葡萄酒》《西餐礼仪》，不错的书，还送了一套给朋友作新年礼物呢。这夫妇二人有共同的兴趣爱好——旅游、美食，二人周游世界、吃尽天下美食，可真是过着神仙眷侣的生活，也有言：我们愿为众人之脚，代大家跑遍世界；我们愿为众人之眼；替大家观察探索；我们愿为众人之口，为大家品尝美食；我们愿为众人之心，帮大家细细体会。我也想放出此等豪言，但只能心里默念罢啦。不想扫兴的事，继续。那肉味扑鼻的转动的“沙威玛”，看看外表和作法，不禁让我想到陕西有名的“腊汁夹肉馍”，这个在德国、荷兰、法国等地风行的沙威玛味道应该是很不错的吧。还有海中牛奶——生蚝，就是我们曾经读到的《我的叔叔于勒》里的那个牡蛎，什么柠檬草生蚝、焗烤酒香乳酪生蚝、生蚝血玛莉、西班牙辣味生蚝，做法花样繁多，营养公认的丰富，催得我只想直奔就近的西班牙餐厅一尝试试。再看看作者笔下的醋，欧洲有醋三种，酒醋、果味醋、谷物醋，历史上房玄龄之妒妻喝的应该是谷物醋，没喝到所谓甜甜的果味醋之类，要不也就没有“吃醋”酸这一说法啦；还是咱现代人比较幸福，可以在大型超市里买到这各类醋，试试喝喝，感慨现代社会的大融合。那混合有咖啡、酒的味道入口即融的、清香甜美的，用作者的话就是自己爱死了的“提拉米苏”，也让我十指大动，一摸手旁，只有清茶一杯，不免要兴叹一会儿。继续，继续我的被挑动起的味蕾，催我接着看下去。法国薄酒莱新酒，这葡萄酒是要趁年轻、趁新鲜时喝的，不是我们通常看的广告：一说葡萄酒就追溯到一七几几年；也不是我们的女儿红，越存越醇。这款产自于法国布根地酒区最南方，现酿现喝的、清新淡雅的，据作者说很适合初次学饮酒的人的酒，您不妨聚上三五好友尝尝鲜，叹我天生不能喝酒，人生一大憾事！还有那香气四溢的多瑙河边炭烤大排、热气升腾的瑞士风度起司火锅、百家齐放的家酿自售水果酒、浪漫温馨的法式薄饼……我就不一一详述啦，各位看官，如有兴趣，自己牵本书回家看，同我这般神游一番吧。还有，书中每篇文章还配了相应的菜谱一则，如有闲暇，我们也可以自己做做那传说中欧洲的浪漫美食的。

# 《欧洲浪漫美食之旅》

## 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](http://www.tushu000.com)