

《森林裡的香蕈與皮耶爾先生》

图书基本信息

书名：《森林裡的香蕈與皮耶爾先生》

13位ISBN编号：9789576673337

10位ISBN编号：957667333X

出版时间：1999-8

出版社：墨刻

作者：島靜代

页数：144

译者：陳嫻若

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

《森林裡的香蕈與皮耶爾先生》

內容概要

飲食是文化生活的一部分，法國菜更是法國精緻文化的表徵。本書作者為日本一家法國餐廳的經營者兼大廚，年輕時曾到巴黎學做法國菜，並到普羅旺斯及蔚藍海岸地區的大小餐廳做觀摩考察。本書即以文學筆法述敘作者旅法期間，探訪法國菜奧秘及特色的心得札記。全書以22個篇章，介紹法國菜的內涵、相關材料，以及當地人的生活態度及飲食觀。由於法國菜所用的材料都是取自當地，相當具有地域性，故文中充分反應當地的自然景觀及人文風土。除了主文外，另外還有13道法國點心及菜餚的食譜，詳細介紹材料及作法。全書附有上百幅精美插圖。

有人說，到法國沒有吃道地的法國菜，等於沒去過法國。本書最大特色在於作者本身擁有二十年經營法國餐廳的經驗，同時親自赴法學習做菜和到法國南部各地探訪具特色的地方菜，生動反映了各地的飲食文化特色，其中有許多是彼得·梅爾在《山居歲月》中所沒提及的。另外，書中還詳細介紹了13道法國點心和菜餚的材料及作法。由於作者對法國菜的專業與情感，讓本文特別具有可看性，兼具實用性及文學性，更可成為到法國做深度旅遊的最佳背景知識。此外，每篇文章都附有多幅精美插圖，從視覺上即可感受到法國菜與法國人的日常生活情景。

《森林裡的香蕈與皮耶爾先生》

作者簡介

島靜代，東京女子營養短期大學畢業。一九六九年留學法國，師事法國廚界大師尚．托拉維尼。進入巴黎市立廚師學校就學。獲得C.A.P.(法國廚師國家考試)合格後，進入卡梅利亞曙U實習。七四年返回日本後，為拜法國點心協會會長尚．米耶為師，而再度到法國。七五年回國，活躍於烹飪教室、電視和雜誌。七七年在東京西武百貨池袋店開了點心店「希瑪(島的日語發音)點心」。八八年關閉該店，第二年又在六本木開設法國家常菜曙U「希瑪小館」。現在是該店的主廚兼老闆。

《森林裡的香蕈與皮耶爾先生》

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