

# 《浓情法国菜》

## 图书基本信息

书名：《浓情法国菜》

13位ISBN编号：9787500659778

10位ISBN编号：7500659776

出版时间：2005-1-1

出版社：中国青年出版社

作者：郭香君编写

页数：120

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)

# 《浓情法国菜》

## 内容概要

有句话说，不吃法国菜就无法解法国人。可见法国菜对于法办的生活、思想、文化的影响巨大。法国人对于美味的佳肴的讲究，不亚于中国人。除了由于地理上得天独厚的环境而盛产各式食物与美酒外，昔日贵族们以重金鼓励厨师创新口味，也是法国烹饪成为一门艺术的原因。除了精致可口的美食外，餐桌摆设、用餐礼仪以及不同餐具的用法，在法国餐饮文化中也占有得要的地位。法国人对于食物绝不只是停留于填饱肚子的阶段而已，它更是一种享受生活的态度，因此享用一顿正式的法国餐要花上四五个小时是常用的事。从开胃菜、海鲜、肉类、乳酪到甜点，虽然程序繁复，但重要的并不是吃进多少食物，而是在品尝佳肴中，也充分享受餐厅高级氛围，欣赏餐具器皿与食物的搭配。法国菜的文化渊原流长，法国各个地区又都有其特殊的美食菜肴。我们试图在这本书中，以最系统而简捷的方式让大家对法国菜能有基本的认识，并能够以此书为指南，点选最地道与最美味的法国料理，甚至是在家自己动手做全套的法国菜。

## 书籍目录

### 第一章 法国食物文化史

- 1 以面包与猎物为主食的时代
- 2 经历丰盈与饥饿的中世纪
- 3 城市的兴起与多元化的交流
- 4 取材广泛的中世纪
- 5 文艺复兴时期洋溢浓厚意大利风
- 6 讲究奢华排场的17世纪

.....

### 第二章 法国菜的特色

.....

### 第三章 法国菜完全进食手册

.....

### 第四章 法国餐饮店的类别

.....

### 第五章 上帝的佳酿 葡萄酒

.....

### 第六章 风味独特的乳酪

.....

# 《浓情法国菜》

## 精彩短评

- 1、图文并茂，可视性强，可读性差，讲的过于敷衍，很难称得上是一本好书。但对于初次接触者尚有一丝看点！
- 2、整套书都属于粗制滥造的产物,信息量太少,类似学生的黑板报水平
- 3、不错！！不错！！不错！！不错！！！！
- 4、和大部分介绍美食的书雷同，内容、结构都差不多，很一般很一般
- 5、借阅的上海图书馆电子书 配了很多彩图 内容也不错~

# 《浓情法国菜》

## 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)