

# 《法國料理的祕密》

## 图书基本信息

书名：《法國料理的祕密》

13位ISBN编号：9789866702303

10位ISBN编号：9866702308

出版时间：2009-5-18

出版社：如果

页数：319

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)

# 《法國料理的祕密》

## 內容概要

# 《法國料理的祕密》

## 作者簡介

尚-皮耶．普蘭（Jean-Pierre Poulain）

曾任圖魯斯飯店管理學院資深教師（l'École hôtelière de Toulouse, professeur agrégé / chef de travaux ? ），巴黎第七大學社會學博士，博士論文為「料理方式與用餐禮儀的人類社會學」（l'anthroposociologie de la cuisine et des manières de table ），現任圖魯斯大學（Université de Toulouse II Le Mirail）副教授兼觀光餐飲業研究中心CETIA主任。

艾德蒙．納寧克（Edmond Neirinck）

曾任餐飲學院教師、資深教師，現任職於法國師範學院（I.U.F.M. ），培育飯店管理學院的師資。是法國料理榮譽學會會員（Académie Culinaire ），並且歷任多間廚藝學院的評鑑委員。

# 《法國料理的祕密》

## 書籍目錄

序

第一章 開胃菜 奠定飲食發展基礎的重大發明

用火熟食 / 重大發現：發酵 / 古希臘人和羅馬人

第二章 泰爾馮時代 法國料理的開始

用餐方式 / 廚房導覽 / 一支陣容龐大的料理軍團 / 有限的烹飪技術

第三章 餐桌上的文藝復興

禮儀 / 義大利式飲食：叉子出現 / 新大陸的物產 / 趨於完善的烹調設備

第四章 高級料理的時代誕生

香料用量的遞減 / 燉菜與醬汁誕生 / 「醬汁」的定義擴大了 / 兩種新的湯汁濃稠技術：用炒麵糊勾芡

與收汁 / 肉汁和濾汁：今日湯底的前身 / 尊重食物的原味 / 慕斯（肉泥） / 日漸精緻的上菜程序

第五章 宮廷御膳 法國經典料理的奠基

米儂 鍊金廚師的傳統 / 宮廷饗宴 / 一波又一波的新思潮……

第六章 餐館的誕生

新式餐館 / 為菜色命名

第七章 法國料理的黃金時代

餐館推出新式上菜程序 / 菜單 八人份、準備八十副餐具 / 邁向「料理學」 / 新設備、新食品、新食譜

第八章 緬懷「城堡生活」 觀光業與飯店業的誕生

新生活藝術 / 艾斯可菲：法國料理的集大成者 /

第九章 從旅遊餐館業到「新料理」

旅遊餐館業 / 「新料理」 / 法國料理的創造力

第十章 飲食現代化

飲食國際化 / 工業化 / 所謂「飲食失序」……

第十一章 地方料理和異國料理不再引起爭端

重新定位法國美食中的傳統地方料理 / 他人習以為常的異國風味 / 料理，不只是食譜而已

第十二章 「口感學」還是「飲食學」？

爭端來自於主廚嗎？ / 法國美食評鑑何去何從？ / 分子料理 / 美食的「小菜化」現象 / 迷失的「口感學」

菜名的歷史小字典

法國飲食史大事紀

文中引用的料理界重要人物傳記列表

# 《法國料理的祕密》

## 精彩短評

- 1、这明明是本历史书！！！！
- 2、非常專業的法國料理文化書籍~科技帶來技術~文化帶來藝術~這本書是蔣西洋餐飲的通史~大航海時代與工業時代對西洋餐飲帶來的變革~是本非常經典的好書!

# 《法國料理的祕密》

## 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)