

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 图书基本信息

书名：《达·芬奇的秘密厨房》

13位ISBN编号：9787802255579

10位ISBN编号：7802255570

出版时间：2008-11-1

出版社：新星出版社

作者：（美）戴夫·德威特（Dave Dewitt）

页数：256

译者：梅佳

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)

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 前言

任何一部关于食物的历史都与参与其中的人物息息相关，这本书也不例外。正因为本书中的主要人物在全书中贯穿始终，而不只是在他们的相关章节中出现，所以首先让我逐一简要地介绍一下他们。列奥纳多·达·芬奇（Leonardo da Vinci, 1452—1519）达·芬奇是本书的灵感之源，是他如催化剂般促使我去进行相关的研究并且完成了这本书。翻阅几部达·芬奇的传记时，对这位美食写手，一个疑惑在我心中油然而生，“哪里提到了美食呢？”我开始仔细研究《达·芬奇笔记》，试图找到里面提及食物的地方。令人吃惊的是，我居然还找到了一个达·芬奇独创的沙拉酱配方。正是达·芬奇食品柜的食物储备名目，他对于食物和人生的哲学思想，以及他的厨房小发明成了我探究文艺复兴时期意大利饮食文化的出发点。达·芬奇还被卷入了一场关于玉米，或者说玉蜀黍被植入的具体时间的争议之中，具体情况详见第七章。达·芬奇的身上被人们贴上了太多的标签，最常见的是画家、雕塑家、制图家、科学家、建筑师、工程师、解剖学家、发明家、音乐家、数学家，还有“终极的文艺复兴巨人”。他生活在一个非凡的时代——文艺复兴之初——与他同时代的是马基雅维利、波提切利、拉斐尔、提香、凯萨·波吉亚（Cesare Borgia）、本韦努托·切利尼（Benvenuto Cellini）、法皇路易十二和弗朗西斯一世、米开朗基罗、朱利亚诺·美第奇、埃罗尼姆斯·鲍希（Hieronymus Bosch）、哥白尼和多那太罗，其中不乏达·芬奇的朋友和熟人。达·芬奇的传记作者中最富才华的一位——查尔斯·尼科尔（Charles Nicholl）对这段历史时期作了如下评价：“陈旧的信念日益瓦解；这是一个社会形态急速转变，黑暗的政治斗争层出不穷，经济快速增长的时代，一个不断从世界的未知角落传来稀奇古怪的消息的时代。文艺复兴的体验是混乱无序和乐观主义精神的交结体——虽然‘文艺复兴’一词在描述那个时代上未尽其意，文艺复兴时期也并不能仅用‘重生’一言以蔽之。”大师马蒂诺（Maestro Martino, 生卒年不详）马蒂诺，亦被称作“科摩（Como）的马蒂诺”，是《烹调艺术全书》（Libro de Arte Coquinaria）的作者，该书成书于1460—1465年之间。因为书中菜谱独有的水平，《烹调艺术全书》享有第一本“现代食谱”的美誉。不过该书并未付梓，只以手抄本的形式出现。对马蒂诺我们所知甚少，但他对意大利烹饪的影响无可估量。普拉蒂纳（Platina, 巴托洛米奥·萨基[Bartolomeo Sacchi], 1421—1481）普拉蒂纳在大量借鉴了马蒂诺的著作、忠实地再现了马蒂诺的菜谱的基础上，对众多的食材添注了他的个人见解后，最终出版了他自己的代表作《论正确的快乐与良好的健康》（De Honesti Voluptate et Valetudine）。该书写于1465—1468年之间，是公认的第一本大量印刷的烹饪书籍，于1472年左右（也有说法是1475年）面市。这本书的成功给普拉蒂纳带来了很高的声誉，同时，因为其中大量借鉴了马蒂诺的食谱，也让马蒂诺的天赋广为人知。普拉蒂纳还是梵蒂冈（罗马教廷）的第一任图书管理员。巴托洛米奥·斯嘎皮（Bartolomeo Scappi, 约1540—1570）斯嘎皮（scappi），注意别和上文所提的萨基（Sacchi）混淆，是教皇圣比约五世（Pope Pius V）的御用主厨。他留有一部著作《烹饪艺术集》（Opera dell'arte de cucinare），也就是经常被简称为《Opera》（Opera, 意大利文，意为著作）的那本。这本书于1570年在威尼斯出版，同年，斯嘎皮离开了人世。《烹饪艺术集》再版了多次，对斯嘎皮的后辈厨师们产生了无可估量的影响。斯嘎皮本人则以完善了文艺复兴时期的厨房的设计和使用而闻名。路德维柯·斯弗查（Ludovico Sforza, 1451—1508）米兰大公路德维柯·斯弗查是达·芬奇在米兰逗留时的捐助人，而米兰时期正是达·芬奇的多产期。作为多项艺术事业的赞助者，他还资助农业的发展，并且斥资举行了多次精美的盛宴。在那些宴会上，达·芬奇向世人展示了他创作的精彩宏大的演出胜景。凯瑟琳·德·美第奇（Catherine de Medici, 1519—1589）美第奇家族的凯瑟琳于1533年嫁给法皇，人们（特别是意大利人）深信这位出生于意大利的法国皇后在改善法国宫廷的膳食方面，可谓大有功劳。我将在第七章中讲述这一颇富争议的传奇。沙莱（Salai, 吉亚科摩·卡普罗蒂[Giacomo Caprotti], 1480—1524）沙莱（“小恶魔”）是达·芬奇长期的伴侣和随从，有人认为他还是达·芬奇的真爱所在。书中菜谱小记虽然写作本书旨在讲述一段关于食物的历史，而非烹饪方法，可是我却很难忽视在研究过程中发现的各式菜谱，因为，毕竟这些菜谱最完整地保留了烹饪史中出现过的各种基本原料的风貌。因此我决定用两种方法来处理这些菜谱：将它们（经过修改）还原于那些古代烹饪名家的言论之中，或者以现代食谱的方式重现。各章的正文中都穿插了不少边栏，内容是一些早期的菜谱，以便向读者说明几百年前那些创意十足的大厨们在创制这些最早的烹饪指南时的所思所想。至于以现代方式重现的菜谱，经过精心挑选，我将它们控制在每章选用五份，置于章节的末尾处。我这么安排的理由如下：其一，试图以此分析古代的原料在现在是如何继续使用的，以它们为主料的菜肴如今又是如何烹制的。其二，我估计，只有经验丰富

## 《达·芬奇的秘密厨房》

同时还富有冒险精神的大厨才有可能去尝试重新创制那些早期菜谱中记录的菜肴，因此我更愿意通过每章末尾经过精挑细选，并且简单易行的食谱——当然这些菜谱也是与该章主题相呼应的，给像我这样的厨艺平凡的人指出一条通向两次意大利“烹饪复兴”的道路，让我们有机会亲身体会那种已逝盛世的味道。一些烹饪小提示：橄榄油：尽量使用你能找到或能负担得起的最好的那种。帕玛森：各种硬奶酪的通称；尽可能使用意大利品牌的。

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 内容概要

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 作者简介

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 书籍目录

前言 登场人物表第一章 战火中存留下来的佳肴第二章 最早的明星主厨第三章 外来农作物的入侵第四章 教皇的厨房——怎样为教皇烹制食物第五章 达·芬奇的秘密厨房第六章 盛世欢宴第七章 风靡全球的意大利烹饪相关读物译后记

## 章节摘录

熬煮至浓稠顺滑状的玉米糊可以搭配少许黄油和某种个人喜爱的香料（为何不是糖呢？）来食用，或者自然放置至干燥变硬。变干的玉米糊类似于玉米糕，却没有玉米糕那么明显的颗粒状口感，两者的用途倒也基本相似：可以搭配烤肉时的滴汁、番茄沙司以及任何一种成品酱汁食用，还可以切片后烘烤或（在黄油或橄榄油中）煎炸。经烹调的玉米糕切片便可用作三明治皮，夹奶酪、西红柿、香肠和肉酱；或者用于制作玉米糕蛋糕（torta dipolenta）；或者作为焗菜的一部分，填入香肠、蘑菇和磨碎的奶酪等馅料后一同烹制。另一种经过变化的玉米糊菜式是polenta e ciccioli，其做法是在玉米糊快要做好时，将烤猪脆皮和洋葱加进去以增加其硬度，方便切片食用。当然，这道菜还需搭配擦碎的奶酪。Polenta e bagna d'infern是另一种添加了辣味十足的酱汁的玉米糊菜肴。诸如此类，玉米糊还有许多变换无穷的做法和吃法。鲁特记录的最不同寻常的一道玉米糊菜谱就是polenta coi osei。这是一道威尼斯风味的特色菜，主料是某种非常小的鸣禽——可能是画眉——裹在油脂中串烤而成。上菜时，每只烤熟的小鸟都放在一片单独的玉米糕切片上，每片切片都预先用烤肉的滴汁调过味。鲁特还情不自禁地说明，这些小鸟都是用金属网捕获的，因为它们体积太小无法射到。关于以玉米糊为代表的谷物粥，其实许多变化都没有动摇它最初的风味，许多古老的传统依然完整如初。圣安东尼节（Saint Anthony the Abbot）的传统菜肴f'aniccio是一种在节庆当天用小米做成的“谷物粥”，现在也是如此。在阿布鲁佐（Abruzzo），人们用一口大锅烹煮以小米为底料的谷物粥，再加入大块的佩科里诺（pecorino）奶酪，并不停用木桨搅拌直至颜色变深且质地浓郁。接着，那锅谷物粥由神父祝圣后，宴会便开始了。在第一次美食复兴之后，意大利烹饪持续不断地发展着，这一过程中的点点滴滴都由众多的烹饪书籍记录了下来，《重头菜——沙拉及其用途》（Archidipno, ovvero dell'insalata e dellessa）便是其中的典范。《重头菜》是萨尔瓦托·马索尼奥（Salvatore Massonio）出版于1627年的一本具有划时代意义的著作。马索尼奥是一位内科医生，他在书名中用希腊词汇“alrchidipno”来形容他认为一餐之中最为中心的部分——一份由绿叶蔬菜、鲜花和水果混合而成的沙拉。二十年后，在乔万·弗朗西斯科·瓦塞利（Giovanni Francesco Vasselli）的《阿匹西乌斯：盛宴大师》中，一股回归古典时代的风潮又繁盛起来。由此可以证明，那时的意大利厨师对阿匹西乌斯仍然充满敬意。1662年，巴托洛米奥·史蒂芬尼（Bartolomeo Stefani）完成了一篇关于意大利地区性美食的论著，《高雅烹饪之艺术》。在其中，史蒂芬尼提到了某些“美食区域”，比如那不勒斯和西西里，在冬天也气候宜人，仍可出产柑橘、洋葱、芦笋和生菜，并且还可供给意大利半岛的其他地区。类似的“食品交换”在当时还未统一的意大利境内随处可见，博洛尼亚就向伦巴第和佛罗伦萨输出葡萄和橄榄。最后一本关于意大利地区烹饪的集大成者，便是安东尼奥·拉蒂尼（Antonio Latini）的《现代的宴会组织者》（scalco alla modernna），分两卷于1692—1694年间出版。拉蒂尼以那不勒斯作为起始，全面详尽地讲述了意大利各省的特色美食，并且给出了相关的烹制方法。最后他总结道：“因为篇幅有限，我只列出了那些最有名的菜肴，要知道，意大利的十二个省所包含的珍馐佳肴并不亚于整个广阔世界中所存在的人间美味。”在拉蒂尼之后的近十年间，来自法国的烹饪书籍占据了意大利烹饪舞台的大部分风景。这些书有的是法语原文，有的被翻译成意大利语，作为代表的就是《受训于巴黎的皮埃蒙特大厨》。该书在1766年出版于皮埃蒙特，且于1789年在威尼斯、1791年在米兰再版数次。或多或少在来自法国的烹饪书籍的影响下，文森佐·科拉多著成了《殷勤的厨师》一书，于1786年在那不勒斯出版。书中强调了搭配典型的“alla francese”式（即是法式）酱汁的地方特色烹饪，不过，关于这种法式烹饪的叙述也只在该书快结束时，其他的部分还是重新展现了意大利美食的骄傲，只是极为短暂。和以往一样，如上美食仍是贵族们的盘中之餐，而非平民家中或在乡村旅店的餐桌上出现的食物。不过，这一状况很快将会得到改变。高级料理和平民食物的分别引发了一系列出版新书的热潮。这些新书的出版便是受一些家庭笔记的影响，笔记上通常记录的是供普通百姓参考的家常菜菜谱。



### 后记

每一张餐桌上都有一个故事，每一间厨房里都藏着一段历史。关于美食的历史，总是人类文明的长河之中最为生动，又最能使人备感亲切的那段篇章。我们可以毫不夸张地说，厨房和餐桌便是可以透视一个时代的放大镜，对于研究往昔岁月中的风云变幻、或是想要了解过去时光里的国计民生的人来说，它们往往能提供在大部头的史籍中难以觅到的鲜活而灵动的细节。近有文人细腻隽永如沈宏非，总能恰到好处地捕捉到这些细节，并将散落各处的美食片断收纳起来，一经融会贯通，一派人间冷暖尽呈纸上。倡导“美食美文”的沈先生还有不少活跃在英语世界里的同行，他们的名字是“美食写手”。小到胡椒、食糖这样的调料，大至一餐豪奢的宫廷盛宴，他们都能娓娓道出个中来由、相关历史以及尘封已久的逸闻传奇。至于一间名扬四海的餐厅或是一道蔚为经典的菜肴，由他们写来更是活灵活现，让读者不禁食指大动，加上写手们往往信手拈来不少传说或是鲜为人知的内幕，又让人顿感眼界大开。《辣椒全书》的作者戴夫·德威特便是这么一位出色的美食作家。戴夫·德威特，当代美国知名“写食”作家，同时还是杂志主编和一名经验丰富的策展人。作为作家，他独立创作或与人合著的作品共有三十余部，深受大众喜爱，其中多本现在业已脱销。各式各样的辣椒和热辣鲜香的美食是德威特一贯的关注焦点，从上个世纪八十年代之初一路写到千禧年之后的今天，以笔代步，足迹踏遍散布全球的辛辣食品之乡，寻觅着空气中每一丝火辣气息的源头。联想起现今各国食客之中普遍存在的嗜辣风尚，早在二十多年前，德威特便能紧紧地扣住美食潮流的脉搏，这种作家特有的敏锐，不得不让人佩服。现在，也许是受到了2003年丹·布朗的那本畅销书的启发，他将目光投向了那个颇具传奇色彩的时代和那个迷人的国度——文艺复兴时期的意大利。和丹·布朗一样，德威特选用了全能型天才列奥纳多·达·芬奇作为切入点和线索，在围绕着这位大师的众多谜团之中，独辟蹊径地从美食着手，将一个真实而饱满的文艺复兴巨人形象展现在读者面前。德威特想要还原的是属于生活的、有血有肉的达·芬奇，这位奇才不仅是《蒙娜丽莎》的缔造者，还是位早期的“美食写手”——虽然他曾经热衷于研制战争机器，但他也悲天悯人地创作了不少寓言和预言，尖刻地批判这弱肉强食的世界和贪婪的人类——可能正是如此理念，使达·芬奇最终选择了素食主义道路。为了让读者零距离地感触到伟人的“美食”生活，德威特做了大量细致深入的资料组织、考证工作，这正是他的强项之一。翻开这本明指达·芬奇大名的新书，达·芬奇的粉丝们不会失望，你会看见那位极力将自己隐藏在如天书般难解密码之后的偶像，也和我们一样，用面包蘸橄榄油来食用。你还可以轻易地进入达·芬奇家的厨房，看看他家的食品储藏柜里都放了些什么。你还可以搞到一份达·芬奇亲手写下的购物清单，以便更加直接地了解他对食物的喜恶。此外，书中提及的达·芬奇的美食哲学、他的厨用器械设计，以及他为宫廷宴会编排的演出（他还为这场演出设计了全套戏服）——所有这关于“吃”的一切，正以一种全新的角度，为我们开辟了一条通往达·芬奇深邃的内心世界的秘密通道。然而，德威特并没有止步于此。达·芬奇的餐桌只是掀开了文艺复兴意大利美食传奇那旖旎风光的一角，作为一名成熟老练的美食作家，全方位地探索掩映其后的十五至十六世纪意大利饮食文化的奥秘，才是他写作本书的使命之所在。在此，德威特将那段时期里众多层次丰富的美食场景悉心组合起来，并且宛若一场盛宴般呈现在读者面前，从赴宴主角的登场秀开始，或轻描淡写，或浓墨重彩，娓娓道出一段由两次意大利美食复兴、外来农作物的影响、文艺复兴宴会胜景等“佳肴”组成的“美味”历史，一段难得一见的世俗生活史。这其中，上至梵蒂冈教廷的觥筹交错、美第奇家族的夜夜欢歌，下至贫民桌上那盘再普通不过的玉米糊，德威特都追本溯源，一一尽述其发展演变。意大利早期的明星主厨马蒂诺、普拉蒂纳、梅西斯布戈、斯嘎皮也都悉数登场，轮番唱响充满着浓郁地中海风情的饕餮之歌。还有稻米、甘蔗、硬质小麦与意大利烹饪的生死纠结，在德威特笔下被演绎得相当精彩——读罢，或许便可洞悉黄金般的意式烩饭、口感丰富的意大利面，以及提拉米苏背后的意大利精神。在物质空前丰富，思想空前解放的文艺复兴的营养土壤里，会滋养出一种怎样的饮食文化呢？这种承前启后的饮食文化可以良好地吸收来自东方和欧洲邻国的冲击和影响，还可以反过来将亚平宁人的智慧和温暖传向四方；这种饮食文化不仅孕育出了像达·芬奇那样伟大的心灵，而且后来成为了风靡全球的菜系主流。德威特在努力地给出一个完美的答案，于细处，于广处，都可明见其用心。穿插全书的边栏和三十多个菜谱便是该书的另一个亮点，因为它们或是直接摘自文艺复兴时期烹饪大师的籍著，或是经德威特诠释为现代版本，平素不易觅得。有心之人可依此小试身手，那么不论是大公教皇的御膳，还是深入人心的经典意大利菜肴，都能在自家餐桌上重现其风采，保管还你一个原汁原味的意大利文艺复兴。你甚至还可以做出一份达·芬奇常吃的蔬菜沙拉，或者达·芬奇爱徒沙莱最中意的大茴香籽曲奇。一份菜



## 《达·芬奇的秘密厨房》

谱集、一本人物志、一段历史，这三者的集合便成就了戴夫·德威特这本新书的精彩纷呈，正如克里弗德·A·莱特（cliffordA.wright）所评：“关于该书的一切都让人相当愉悦。”想要解开达·芬奇餐桌的秘密，想要体味达·芬奇身后那个时代的饮食精髓，欢迎进入《达·芬奇的秘密厨房》。

## 《达·芬奇的秘密厨房》

### 编辑推荐

对烹饪与美食爱好者而言，《达·芬奇的秘密厨:一段意大利烹饪的秘史》会是个美好而令人满意的选择；喜爱艺术和历史的读者也同样可以在书中找到他们的归宿。那么现在，让我们欢聚在《达·芬奇的秘密厨:一段意大利烹饪的秘史》中吧。我保证，每个人都将尽兴而归！文艺复兴早期，在席卷了意大利的纷扰战火中，那位谜一般的天才列奥纳多·达·芬奇创造了不少人类有史以来最为伟大的作品。然而在那个时代，使他名扬海内外的并不仅有《蒙娜丽莎》——在他的精心构思和悉心安排下，位于米兰的斯弗查大公的宫廷中上演了一出精彩绝伦的剧目，还有那一场场美轮美奂的盛宴，让全欧洲人都为之惊艳。与此同时，达·芬奇自己却过着一种近似于修士的生活，饮食清淡，吃的都是些最简单寻常的素食。

## 《达·芬奇的秘密厨房》

### 精彩短评

- 1、了解意大利美食
- 2、物超所值！~
- 3、最好玩的就是各种奇奇怪怪的菜谱，可惜没材料。
- 4、不是很懂此书好在哪儿.....
- 5、那会的意大利人吃的很奇葩...
- 6、诶
- 7、还没看，挺新鲜
- 8、挺新颖
- 9、想去意大利的欲望爆棚了呀！
- 10、文艺复兴时期的烹饪排场
- 11、对意大利菜好感度上升
- 12、翻译太屎了！
- 13、kubrick有这个版本和台版的两种，内容应该是一样的。冲着达芬奇而来，不过说得不多，马蒂诺的食谱众多，印象最深的是人们如何吃孔雀肉和如何烤乳猪。。。
- 14、搜遍人类历史，查找一个人能在多少领域有着杰出贡献的话，到目前为止似乎只有一人，那就是文艺复兴时期的意大利人——列昂纳多·达·芬奇（LeonardoDiSerPieroDaVinci1452年4月15日 - 1519年5月2日）。我们早已熟知他老人家在绘画、雕塑、音乐、建筑、生物、医学、数学、地理等等科学艺术领域对人类所作出的杰出贡献，而且还拥有多个发明。鲜为人知的是他在厨房这方寸之地也有许多出色的奇思妙想。他把研究科学和艺术的热情和严谨的方法用在了灶台前，把美食菜谱和烹饪技艺的研究成果一一记录在的笔记本上，才让我们今天得以欣赏。不仅如此，他老人家在烹饪过程中一定发现了过去那些工具的弊端，并对厨房以及厨用工具进行了一系列的修改和发明。我们可以制做一杯咖啡或泡杯香茶，在书房或者在落地阳台上，一边揣摩他记下的菜谱，欣赏他勾勒的各种厨用草图；一边领会他的饮食哲学，他对于饮酒的建议；一边探寻意大利美食兴起、发展和变革的“秘史”。我想今天意大利美食能在世界拥有仅次于中国和法国的地位，达·芬奇是否也为其奠定了科学基础呢？一个人成功无外乎三重原因——态度、方法、习惯，很多领域都是想通相融的。读完此书，除了了解文艺复兴以来意大利烹饪的全景外，洒家更有体会的是大师的方法和习惯，他老人家大概研究什么都是如此的认真和严谨，再加上超人的天赋，才能取得如此广泛的成就。忽发奇想，如果大师在人类性学上也如此研究，在闺房中探索，会取得什么样的成就呢？我们今天会欣赏到什么样的设计草图，或者成果。可惜，没有看到。书翻译的不错，封面封底也设计的非常好，严谨古朴；排版也很讲究，利于阅读。如果非要找一条缺点的话，纸的裁切稍有不齐，选择更好纸，成本又会加大。所以就这样吧，已经很好了。新星出版社，出了本不错的书，但愿是颗冉冉升起的“新星”，不要像华夏、人大出版社，书越出越糙，越来越不讲究。
- 15、昨天下午越看肚子越饿噎
- 16、文艺复兴精神
- 17、很喜欢的书~~值得一读~~~
- 18、身为吃货怎么可以不看这本书.....对了macaroni和macaron差别还不仅仅是个“i”啊~
- 19、这本书和其他的美食类书不一样，注重讲意大利的美食的历史，我个人是比较欢这类型的，不单单只讲事物的制作工艺。。。
- 20、诱人菜谱各种，历史段子各种，翻译不错，值得一看
- 21、写的大致扫了一眼不错。中文翻译有，也有对照的意大利语，括号中的。很好
- 22、副标题才是标题，别被骗了
- 23、菜谱还可以。三次元准备中。
- 24、意大利饮食也是很奢华的。
- 25、读起来有点像学术论文，有点枯燥。有些食谱倒是比较有趣。像古时候用大量的糖来腌肉，闻所未闻。
- 26、读和达芬奇有关的一切，都不会失望。
- 27、试着做了几道，还行哈哈

## 《达·芬奇的秘密厨房》

- 28、送给朋友了 她说很喜欢 还要推荐给其他朋友
- 29、以达芬奇做噱头是很聪明的宣传方式，很诱人。但实际上，达芬奇留下的笔记里并无太多关于独家食谱的蛛丝马迹。作者更多写的是文艺复兴前后意大利饮食文化的变迁。但关于这个变迁的介绍又很奇怪的并不那么全面。仿佛兴致所至，随手拈来的一些关于饮食的片段记录。沾着的并不是烟火味儿，而是纸堆里的文化味儿。这样避重就轻也不妨是个好态度。吃这件事，本来就不宜严肃。书中有不少文艺复兴时期流传下来的菜谱。
- 30、虽然没有彩图,但孩子看的还是很高兴.说是学了很多知识.不错.
- 31、刚开始看，感觉和其他的美食书不同，不是光针对菜肴或者心情，而是有文化历史的研究，独树一帜，希望后面内容不要让我失望~
- 32、后来被水浸湿了，食谱就此褪去在滚滚洪水中。
- 33、唇齿留香，又美味又营养
- 34、菜谱可取，历史小段子也不错。
- 35、从面粉中，生出了意大利面。这位多产的寡妇母亲，育有一子，唤作汤团，这个可怜的孩子没有美好的结局；她还与三位前夫：擀面棒、揉面槽、压型机育有数位儿女。费德里诺极细面是通心粉的后代，也是佩斯塔里诺的生父。
- 36、相当有意思的一本~
- 37、没有太多的惊喜，还行吧
- 38、没想到居然是菜谱，屌丝做不出逼格太高的菜啊，不过价格实惠看看也无妨。
- 39、有些严肃枯燥，我想我还是不大适应国外的书
- 40、意大利美食史
- 41、哪些我们现在仍在使用的食物处理器或厨用设备是由达·芬奇发明的？
- 42、写得内容挺奇怪，但是也合理
- 43、很有意思的饮食史书，介绍了很多古代的意大利和欧洲其他国家的菜谱。
- 44、juliachildsaidthepeoplewholovetoeatistheestpeople.很有意思的书
- 45、披着食谱的外衣讲历史，可惜这历史还讲的不咋滴。
- 46、此书很好，挺长见识
- 47、感觉这本书比简奥斯汀的食谱更好看。也可能是菜谱少些，多介绍了些当时的人文情况。毕竟那些很精确的菜谱，对我们这些习惯中国菜的人没啥吸引力。更多的是想了解那个时代人的生活情况。
- 48、刚刚收到，还没阅读呢
- 49、很美好
- 50、越发觉得我和制作意大利菜渐行渐远了.....
- 51、美食史即是文化史经济史社会史！达芬奇是个天才
- 52、淡而无味，不知该怪原著还是翻译
- 53、只适合丰富知识的书，菜谱可以借鉴改良。
- 54、密码是密码，秘密是秘密。
- 55、有历史的文字都变得漂亮了起来。
- 56、意大利烹饪艺术~~很强大,法国人别吹了...
- 57、能把好好的意大利美食写得这么糟也算作者厉害了:(
- 58、标题所说内容其实占的比重很小啦.....不过那些菜谱挺好玩的，可惜在国内这些调料都是不可能凑齐的。以及达叔不枉我粉你这么多年你果然是大神( w )
- 59、算是有趣。名字取得颇为讨巧。轻松但是增广见闻的书。不错。
- 60、我发现和达芬奇沾边的，都走诡异路线
- 61、正在组建厨房，橱柜中的书要开始收集起来。。
- 62、噱头更多吧.....还是秀食谱呢.....写论文的时候稍微参考来着.....
- 63、质量好，留起来慢慢看。
- 64、纯属好奇买的这本书。。不是菜谱，原料都蛮匪夷所思的
- 65、平凡背后都有很多故事
- 66、不一样的厨房~不一样的感受
- 67、喜欢美食，喜欢烹饪，也喜欢本书这种叙事风格。

## 《达·芬奇的秘密厨房》

- 68、 内有菜谱
- 69、 可做索引
- 70、 好书！好书！！
- 71、 从这本书我了解了很多意大利饮食的秘密
- 72、 大茴香籽饼干...不知为何,这个名称记忆深刻.
- 73、 记得菜谱有主厨salad...趁没忘记...
- 74、 不错哦，介绍了好吃的
- 75、 拓展视野，了解西方美食的由来，可以轻松阅读的书。
- 76、 达芬奇和同代人的饮食笔记；文艺复兴与饮食与观念；葡萄酒、香料、肉食、蔬果（洋蓍\*）、奶酪、米饭、通心粉（薄伽丘）、糖（阿拉伯人）；药、香料、调味品、装饰、甜味剂、防腐剂；食材等级；最早的明星厨师\*；稻米文化传入\*（摩尔人在西班牙，后意大利）；厨房发展史；达芬奇笔记：奶制品、水果、菌类、谷物、香料、豆类、肉、甜食、蔬菜（晚年素食主义）；达芬奇发明；宴会文化；新大陆食物影响：西红柿（最初作为观赏植物）、辣椒、土豆、玉米、南瓜、豆类；地中海饮食法
- 77、 我觉得很不错，能学到很多做饭的事儿。
- 78、 完全没机会实践这些菜谱~而且大部分的文字和达芬奇没有关系.....
- 79、 意大利食物发展史，吃的都没什么吸引力，我还是看不了外国人写的书，名字永远是那一句话里最长的成分。
- 80、 写了很多食物的起源，还有菜谱，质量和印刷都非常好
- 81、 印刷还不错，内容很精致，推荐大家一起读！
- 82、 蛮不错的一本书，，不止是为了食谱而看
- 83、 对于喜欢美食，喜欢美食文化的同学来讲这本书真的很好
- 84、 怪诞的美食历史
- 85、 达芬奇真是奇才全才，喜欢这本书
- 86、 比起期待中的各种色香味美食，更多介绍的是文艺复兴时使用的各种食材，荒废了这么好的一个书名。
- 87、 里面有详尽的菜谱，虽然没什么用。
- 88、 对自己的职业总有那么一点自豪感~有机会一定要尝试下里面的食谱~
- 89、 能感觉出译者过硬的文字功夫。配图也很有意思。可惜对西餐材料到制作都完全不了解，送朋友了。
- 90、 美食作家都是為自己寫作，他們的筆記主要是為了提醒自己怎樣做出理想的菜餚，當優秀的廚師面對別人的食譜時，也能應對自如，按恰當的材料，配方和程序創作出完美的食物。
- 91、 书里介绍了很多与历史有关的饮食文化，不单纯是菜谱的罗列。当然也列举了一些书中介绍的美食的做法，如果有一定西餐制作功底又不完全为了找一本菜谱的话，这本书也许是值得选择的。
- 92、 看了觉得好饿（ ° 、 ° ）想用电饭煲在寝室尝试一下煮东西吃~
- 93、 本来也没抱啥期望，一般这种书多半会打着名人的幌子，内容未必都与名人密切相关，好在内容还不错，了解一下亚平宁半岛的餐饮文化也不错，喜欢意大利足球，爱屋及乌的也喜欢意大利厚重的历史人文
- 94、 很好~而且还有菜谱~不过菜谱简单了点~内容很丰富~虽然不是彩板的~还算有点插图~
- 95、 内容和书名不太搭噶 其实有点枯燥 不如想象的有意思。里面菜谱的话材料有一些不太好找到 不过有一部分应该可以试一下
- 96、 说的很全面~
- 97、 达芬奇不过是引线，这也不是一本《意大利传统食谱大全》，书里介绍的是以文艺复兴时期为主的意大利美食史。当然也顺带列举了一些书中介绍的美食的做法，却不单纯是菜谱的罗列。本书的创意很好，从餐桌入手来剖析当时的社会，大概是希望打造成极具可读性，就像流行小说一样让读者沉浸而非是写给那些专业人士看的美食史。不枯燥，不乏味，不走数据流。讲解也很充分，资料翔实加上真实的时代背景，能感觉到西方原本消逝在历史中的饮食文化，又重新浮现在我们的面前。阅读这本书，这对喜爱意大利美食的读者来说，会是很不错的享受。本来也没抱啥期望，一般这种书多半会打着名人的幌子，内容未必都与名人密切相关。好在内容还不错，了解一下亚平宁半岛的餐饮文化也



## 《达·芬奇的秘密厨房》

不错。我个人是比较喜欢这类型的美食书，不单单只讲食物的制作工艺，菜谱少了讲古的部分多了。毕竟再多的意大利食谱，如果不配美图，对我们这些厨艺平平的人也就那样了。更多的，还是想要了解那个时代人的生活情况。很喜欢这本《达芬奇的秘密厨房》的。宛如一段欢快的意大利小调、一幅意大利宫廷的华丽剪影...给人如同身临其境般的真实感，就好像自己也置身于那个时代，亲身参与这一场奢靡的意大利宫廷的饕餮盛宴。对于我们了解意大利的饮食文化，有着非常重要的意义。最喜欢的，应该是该书关于文艺复兴时期的意大利的主题宴会的介绍吧.....看了这本书才知道，原来什么主题宴会、化妆舞会、样子菜、糖果屋什么的，等现在西式宴会的花头，不过都是古代人玩剩下的。读起来蛮有意思的~々有些东西还可以尝试着做一下(\*^\_\_^\*)嘻嘻.....书是塑封的，大32开。翻译的不错，排版也很讲究，方便阅读。装帧设计的也好，严谨古朴，有种典雅沉静的美。——当然没有彩图，这样的纸质可能印彩图吗？有黑白的插画你就偷着乐吧！当然希望出版社能够用更好的纸张，但如果因此出版的成本加大，又会加价的话，还是算了吧。所以就这样吧，已经很好了。新星出版社，出了本不错的书，但愿是颗冉冉升起的“新星”，而不是转瞬即逝的“流星”，不要书越出越糙，越来越不讲究。

98、看看，想想，足矣。千万不能照着做。做了千万不能吃。

99、这种补漏的书籍可以使人对历史认识的更加立体丰满。

100、看的时候就觉得没有保留的必要，所以下飞机的时候就把书留在座位上了，没想到旁边的人一路追上来，找到正在等行李的我，把书交还给了我。其实有想过“别人不会以为是我忘了的吧”并且把书还给我，没想到真的发生了。

101、促销买的，价格便宜



1、达芬奇不过是引线，这也不是一本《意大利传统食谱大全》。书里介绍的，是以文艺复兴时期为主的意大利美食史，当然，也顺带列举了一些书中介绍的美食的做法，却不单纯是菜谱的罗列。本书的创意很好，从餐桌入手，来剖析当时的社会。大概是希望打造成极具可读性，就像流行小说一样能让读者沉浸，而非只是写给那些专业人士看的美食史。本来也没抱啥期望，一般这种书多半会打着名人的幌子，内容未必都与名人密切相关。好在内容还不错，了解一下亚平宁半岛的餐饮文化也不错。不过看着看着就看进去了。不枯燥，不乏味，不走数据流。讲解也很充分，资料翔实加上真实的时代背景，能感觉到西方原本消逝在历史中的饮食文化，又重新浮现在我们的面前。阅读这本书，这对喜爱意大利美食的读者来说，会是很不错的享受。我个人是比较喜欢这类型的美食书的。不单单只讲食物的制作工艺，菜谱少了而讲古的部分多了。毕竟，再多的意大利食谱，如果不配美图，对我们这些厨艺平平的人也就那样了。更多的，还是想要了解那个时代人的生活情况。很喜欢这本《达芬奇的秘密厨房》。宛如一段欢快的意大利小调、一幅意大利宫廷的华丽剪影……给人如同身临其境般的真实感，就好像自己也置身于那个时代，亲身参与这一场奢靡的意大利宫廷的饕餮盛宴！对于我们了解意大利的饮食文化，有着非常重要的意义。最喜欢的，应该是该书关于文艺复兴时期的意大利的主题宴会的介绍了吧。看了这本书才知道，原来什么主题宴会、化妆舞会、样子菜、糖果屋什么的，等现在西式宴会的花头，不过都是古代人玩剩下的！读起来还蛮有意思的，有些东西还可以尝试着做一下(^\_^)嘻嘻……翻译的不错，排版也很讲究，方便阅读。装帧设计的也好，严谨古朴，有种典雅沉静的美。——当然没有彩图，这样的纸质可能印彩图吗？有黑白的插画你就偷着乐吧！自然是希望出版社能够用更好的纸张，但如果因此出版的成本加大，又会加价的话，还是算了吧。所以就这样吧，能看就行。PS.新星出版社出了本不错的书，但愿是颗冉冉升起的“新星”，而不是转瞬即逝的“流星”。不要像很多出版社似的，书越出越糙，越来越不讲究！

2、在电影《加菲猫2：双城记》里，加菲猫领着一群城堡里的动物制作令它魂牵梦萦的意大利千层面，伴随着缓慢温柔的音乐，加菲发表了一番词藻华丽、内容令人震惊的演说：“意大利千层面是一种生活方式、一种存在的状态，它是人类最完美的成就。当年印第安人给清教徒吃的是什​​么？意大利千层面。玛丽皇后对暴民们喊的是什​​么？让他们吃意大利千层面。当阿姆斯特朗踏上月球时，他说了什​​么？‘这不过是一小块意大利千层面。’意大利千层面不是一道‘菜’，它是一种梦想，是食物中的上帝！”据说，1978年冬天的某个夜晚，当窗外的雪花像搓碎的巴尔马奶酪一样飘落下来时，小加菲像一小坨金黄灿灿的意大利千层面，诞生在一家意大利餐厅的厨房里。这则有关加菲出生的轶事多少提供了一种可能的解释——加菲猫热爱意大利千层面是天生的！不过，我相信，对意大利千层面或是对意大利菜肴一往情深的，绝不止加菲一头猫。（当然，和人类朝秦暮楚般热爱世间一切美食的态度相比，加菲对意大利千层面的用情至深与专一实在令人钦佩。）戴夫·德威特（Dave Dewitt）用一本书的篇幅来抒发他对意大利美食的热爱。在他的《达·芬奇的秘密厨房：一段意大利烹饪的秘史》一书中，戴夫娓娓道出一段又一段关于意大利烹饪的迷人故事，搭配着各种只有在历史文献中才能看到的古老厨房用具的绘图，戴夫展现的早已不仅仅是意大利的美食，他更像是在为读者描绘一幅意大利文化与历史的大画卷。有评论认为，戴夫的《达·芬奇的秘密厨房》会成为日后人们记录，研究意大利烹饪和意大利料理的基石，以及日后作家们编织亚平宁美食传说时取之不尽的灵感源泉……不管评论家们怎么看待戴夫的“秘密厨房”，此刻加菲若是在场，它一定会边砸吧着嘴，边用沾着千层面馅儿的爪子直接翻到有关千层面的章节。当然，阅读地点很可能是厨房。有关意大利千层面最早的文字记载，可以追溯到十四世纪。在一册那不勒斯的手抄本《烹饪之书》中记载着这道菜肴最初的烹调方式——将宽面条煮熟与各种香料及磨碎的奶酪一起层层叠放，然后进行烧制。为了适用于柴火稀缺的地方，意大利人因地制宜地发明了一种小球状的意大利面。至于我本人爱吃的芝士饺，据戴夫考证，它的创制灵感来源于厨子恋人的肚脐。不过，肚脐也好，面饼也罢，直到今天，这些传统的意大利食物的外形依然丁是丁卯是卯，几乎没有改变，与过去大不相同的是面皮里面的内容。但即使你品尝过所有不同口味的意大利千层面或是意大利芝士饺也不能证明自己对意大利菜肴很熟悉。在戴夫看来，富有冒险精神敢于重新创制并品尝那些历史菜谱中才存在的美味方才显示厨师的本领与食客的勇气。可能这也印证着达·芬奇身上所拥有的特质——创造力。当初看来匪夷所思的橄榄油压榨机草稿图或者是水力碾麦机草图，让这位文艺复兴时期的杰出艺术家又多了一重发明家的身份，这可能仅仅因为他对美食，也有着加菲一般的热情。不过，复杂的碾磨粮食工具的出现不足以描绘奢华绚烂的文艺

## 《达·芬奇的秘密厨房》

复兴时期的意大利。给民众百姓留下难以磨灭印象与记忆的，也并非眼花缭乱的雕刻绘画，而是那些各个城市、国家的统治者举办的场场欢宴。当这些宴会承载了一定的社会意义、政治意义和宗教意义时，食物就不再仅仅是食物，转身一变，成为加菲所说的“一种生活方式、一种存在的状态”。当时皇家菜肴的繁复程度也远胜过《红楼梦》中刘姥姥在大观园里吃的用十只鸡腌出的茄子。比如当时婚宴上一道典型的排场菜“孔雀宴”。首先，用刺穿头顶或咽喉放血的方式宰杀孔雀，再从喉部剖开，不能割坏羽毛和孔雀皮。处理好皮毛后，拉出颈部皮肤，罩在从颈部除下的孔雀头上，让孔雀头和颈部保持相连。孔雀腿也做相同的处理。处理好的孔雀清洗干净，填上各种上好的食材和温和的香料，并取几支完整的丁香，从孔雀的胸部扎进肉里。用湿布裹住孔雀的颈部后，置于火上慢慢烘烤。烤好的孔雀重新放回原皮中。之后，用木底的金属小支架穿过孔雀的脚与爪，让孔雀直立。头部也做相同的处理后，孔雀就能直立，像活的一样。如果想制造出喷火的效果，可以在孔雀喙中塞入蘸好少许烈酒或高度数葡萄酒的棉花。上菜前，点燃棉花，它便能持续燃烧。除了烤熟的做法，还有鲜活的做法。比如“百鸟朝凤派”。首先，制作一张巨大的派皮，在派皮的底部留出一个拳头大小的洞。烤好后，从洞里塞入另一个预先做好的填满美味馅料的派。正式上桌前，在两个派之间的空隙里放入活的小鸟，或者其他小动物。等菜上桌后，打开派皮，让小鸟飞出来。这样，一个有活物的“百鸟朝凤派”就完成了。可惜这些充满想象力的菜肴在今天的意大利菜谱上不复存在了。不过，1975年，一位勇敢的美国加州伯克莱“帕妮斯餐厅”的大厨爱丽丝·华特斯（Alice Waters）曾试图再现马蒂诺于1465年创制的“孔雀宴”。至于结果嘛，我想应该是这道文艺复兴时的菜肴里最不重要的部分吧！《开啦》专栏

3、以达芬奇做噱头是很聪明的宣传方式，很诱人。但实际上，达芬奇留下的笔记里并无太多关于独家食谱的蛛丝马迹。作者更多写的是文艺复兴前后意大利饮食文化的变迁。但关于这个变迁的介绍又很奇怪的并不那么全面。仿佛兴致所至，随手拈来的一些关于饮食的片段记录。沾着的并不是烟火味儿，而是纸堆里的文化味儿。这样避重就轻也不妨是个好态度。吃这件事，本来就不宜严肃。书中有不少文艺复兴时期流传下来的菜谱。看得人兴致盎然---很多都是将肉禽辅以填料，淋上酱汁，整只翻转的烤。听上去也并不是特别的难，然而但凡涉及关键的酱汁，菜谱总是语焉不详。嗯，厨房内没那么秘密，秘密都在大厨心中。有趣的是数个世纪后，这样流传下来的菜谱依然散发着活力，很多仍然能登堂入室，出现在意大利甚至整个欧洲的各个级别的餐桌上。那些关于意大利面，关于番茄，关于香料的起源传说，充满着令人神往的独特芳香，并且，看到古人对待食物如此郑重其事而又孜孜不倦，被现代科技武装过的整体厨房骄纵惯了的文明人儿之如我们，不由不生出几许“锄禾日当午，粒粒皆辛苦”的惭愧之心。翻译保持了水准，读来非常宽慰---这年头想读一些信达的翻译文几乎是件难事了。

4、很早就知道 新星要出这本书了 就一直被这个书名和封面有个好奇感 那天在书店买到了真的有些舍不得看了翻了书真的很有意思

5、话说意大利的没事一直是我的最爱！大爱啊：意大利面、披萨、千层面还有各种美味小吃.....我真想流口水！这次新星出来一本这样的美食书——不但可以包揽所有一切美味，更可以探索意大利美食的源头.....大爱！爱意大利的朋友，一定要看.....因为没有一个人爱意大利的人，不爱意大利美食的

## 章节试读

### 1、《达·芬奇的秘密厨房》的笔记-味道浓烈的完美酱汁

制作味道浓烈的酱汁，你需要丁香、肉桂皮、小豆蔻，以及在热炭之上加热过的榛仁（加热后的榛仁轻擦即可去皮）；还需要少许去皮的面包和糖。将如上配料混合起来轻轻捣碎，再加上醋，这样就做出了适合搭配所有烤肉料理的完美酱汁。

### 2、《达·芬奇的秘密厨房》的笔记-第207页

以前老师上课说中文词汇和英文词汇关系时，特别爱用“ketchup”和粤语里的“茄汁”做例子。但是，今天看书发觉“番茄酱”这玩意儿完全是意呆利那伙吃货为了保存心爱的西红柿（以及其他食物）整出来的，才不是一直以为的粤语“茄汁”随着英国殖民香港时就这么进入了英语词汇——这里结构失衡在于粤语中到底是先有“茄汁”这个词还是先有“茄汁”这种东西，那到底是大吃省人民发明的“茄汁”还是怎么滴……

目前最饱满的说法是，ketchup的发音来源于闽南语里的“鲑汁”，一种醋渍鱼贝（唔光看描述感觉很像汕头人的“醋腌薄壳”，那汁水的确是……不能用言语表达的味道=L=），发音本来是ke-chiap或者kê-chiap，随着出海的闽南人到了马来西亚，发音逐渐转变为kchap。后来被贪食的英国水手发现美味所在（想想仰望星空！）就带回了欧洲，然后……就是ketchup了。

不过欧洲人在烹饪方面的确……创意无限。大概是在西红柿尝到了美好甜头的意大利人18世纪时往ketchup里面加了西红柿……于是，一切都不一样了——神奇的Tomato Ketchup出现了！并且占据了ketchup口味的头把交椅——估计和他们吃鱼滴柠檬汁类似，新鲜的西红柿酸甜味hold住了不可言说的，鱼腥味……

后来嘛，估计是意大利人往美国移民的时候，把ketchup也带了过去。1875年后变得很出名的食品供应商亨氏公司推出了让公司变出名的——亨氏番茄酱，噤噤噤噤！本来还应该含有鱼腥味的ketchup里从此就只有番茄君一枝独秀了。

然后，ketchup就是我们现在以为的“茄汁”了。

至于网上流传的“第一个吃西红柿的人”小故事，笑笑就好。毕竟远在故事里的“18世纪”之前的16世纪，西班牙人就从墨西哥把西红柿带回来了。17世纪的巴托洛梅就出现了天使在煮番茄的教堂油画。到1705年，意大利一本出版的烹饪书籍《托斯卡纳面包》就记载了西红柿的做法：切块入锅，加入橄榄油、胡椒、盐、蒜末以及薄荷枝，翻炒，不时搅拌。少许切片胡瓜或茄子会更美味。1786年出版《殷勤的厨师》里收集了大量西红柿食谱，主要是各种神奇的“炸醺”西红柿：去皮去籽，填馅后入油煎炸。感觉很好吃的样子有木有……

另，ketchup在香港一些老饕眼里代表的是一种“口急汁”——就是一种不过是用来解一时嘴馋的低级调味品……当然啊这种灌装好的成品番茄汁能和大量新鲜番茄入锅长时间熬煮而成的保存期限短而又短的番茄酱相比吗？但是，食物难道不就是用来解嘴馋的吗？？？再高级的食材，也是为了解嘴馋嘛……被用心对待的食材，就已经被赋予不一样的意义了。

### 3、《达·芬奇的秘密厨房》的笔记-第106页



## 《达·芬奇的秘密厨房》

意大利传统美食Cassata 和二战后开始备受追捧的Tiramisu在做法上实在太相似了。所以说其实那个传说中的妻子其实是想做一回Cassata但是苦于国家战争状态缺乏材料只好将饼干放进去——当然更说得过去不过缺少故事的脉脉温情了。

当然其实烹饪这回事技术无多大差别的，材料换一换就可以有新口味（想到日本人那么认真地对待豚骨拉面里是用酱油兑的抑或撒上的是蒜油还是猪油，还是觉得——唔，这也真是无法企及的认真啊……），不过真是感谢这经过各种实验流传下来的食谱啊~  
西西里风味卡萨塔（Cassata Sicilian）

美食家雷纳托·吉亚尼（Renato Giani）称这道重糖的美味是“不可撼动的两道西西里经典美食之一”，另一道是卡诺里（Cannoli，奶油馅料煎饼卷）。传统上，人们会在复活节宴会上吃卡萨塔。古谚有云“复活节人人不离卡萨塔”。

1大块海绵蛋糕  
1/4被马沙拉（Marsala）白葡萄酒  
1又1/2杯瑞克塔奶酪  
2/3杯细砂糖  
4滴香草精  
2盎司蜜饯水果，需切得细碎  
2盎司糖渍橙皮，需切碎  
2盎司磨碎的半甜巧克力  
3杯糖粉  
4滴绿色食用色素  
3汤匙水  
1/2杯整颗的综合糖衣水果

取一只8英寸蛋糕模具，在内里铺上一层锡箔纸后，将海绵蛋糕平铺其中；海绵蛋糕需保留少许，覆盖顶部时还会用到。在蛋糕片上洒上一半备好的马沙拉酒。

将瑞克塔奶酪、香草精和糖粉放入搅拌机中稍微搅拌一下，再加入蜜饯水果、糖渍橙皮和巧克力，充分搅拌。

将搅好的混合物倒入磨具中，盖上剩余的海绵蛋糕片，撒上另一半马沙拉酒，再盖上一层锡箔纸，并且将模具内的材料压实，放入冰箱冷藏3小时。

取一只双层套锅（double boiler），将糖粉溶化后，加入食用色素和水。加热过程中需用木勺不停搅拌，以防烧焦。这时从模具里倒出卡萨塔，浇上一层刚做好的糖衣，并以糖衣水果做装饰。卡萨塔切片后即可上桌。

供8人食用。

#### 4、《达·芬奇的秘密厨房》的笔记-第193页

噢，可怜而不悦的意大利啊！你难道看不见，每年你的儿女中死于暴饮暴食的人数远远高于命殒于最残忍的战火和最暴虐的瘟疫？那些真正可耻的酒肉之宴啊，。。。

《生命杀手——暴饮暴食》Luigi Cornaro（一位威尼斯贵族，年轻时一直过着放纵无度的生活，直到35岁那年健康状况急转直下，他才开始积极转变生活方式，并以蔬菜、干面包和清水为生，最终，他活到了101岁高龄）

#### 5、《达·芬奇的秘密厨房》的笔记-第1页

哦哦哦~一本不适合空腹深夜看的书（吞口水

# 《达·芬奇的秘密厨房》

# 《达·芬奇的秘密厨房》

## 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)