

《极致之味》

图书基本信息

书名：《极致之味》

13位ISBN编号：9787208088337

10位ISBN编号：7208088330

出版时间：2009年9月

出版社：世纪文景 上海人民出版社

作者：叶怡兰

页数：205

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

《极致之味》

前言

进入21世纪，显然，“享乐”的风貌，正在改变……以前，所谓享乐，多半集中在形于外，可以轻易示人、骄人的外在表象事物上，如名车、名宅、华服、珠宝、名表、名牌包……然而现在，随着人类总体知识、眼界、感官与欲望的越加成熟、开阔、精练且多元，我们的关注与执著焦点，开始转向——从以往单向的朝外观看，转而回归自身与内在感受的开发，并寻求内在感官与外在世界的彼此交会。所以，此际，只要是与感官知觉高度相关的项目，都无可避免地成为当代最被关注的显学。这中间，特别是饮食，尤其成为20世纪90年代至今最受瞩目也最能引起共鸣的享乐项目。此中缘由，部分肇因于从20世纪初全面展开的现代化洪流，为求量产，科技、机械与化学物的介入，迫使食物逐渐失去了过往的本来滋味，甚至含有种种有害物质而造成对身体的损伤；进而，在一种回归与反省的心态下，食之“质”重于“量”的思潮，逐渐复兴。然而最关键在于，饮食始终是人最为贴近的最基础的生活课题，只要身而为人，民以食为天，一日三餐，日常生活里必然天天接触天天实践；因此，人们渐渐发现，只要在这之上饱尝了满足了享受了愉悦了，快乐幸福圆满其实相当容易、唾手可得……所以，几世纪以来，我们从未如此刻这般热烈地痴狂地追逐美味。我们细细密密驱动着操练着所有的感官知觉，一层一层抽丝剥茧地追索着穷究着视觉嗅觉味觉触觉上每一分毫的微妙变化。同时，在能带来食之喜悦的无穷可能性上，不惜代价地不断追求寻觅。影响所及，只要某个饮食类别或项目本身拥有一定程度广博的体系与源远流长的历史，便能在此期间勃然而兴，从某特定区域或家常食物，一跃成为全球饕客间引领风骚的美味时尚。

《极致之味》

内容概要

作者叶怡兰在书中介绍了多种历史悠久、门道讲究的美食和饮品，其中尤以欧洲和日本的饮食为主，例如西班牙的生火腿，法国的奶酪，日本的清酒，苏格兰的威士忌等等。叶怡兰以她自己的亲身经历为线索，讲述各种美味的简单历史、介绍其原料和制作方式，以及如何分类、如何鉴赏、如何与其他饮食搭配等。

经过她的浅解，我们得以一窥饮食之大千世界的玄奥精深，远非平日一口塞入、匆匆下咽、肚皮饱饱那么简单原始；她所体验到并向我们讲解出的饮食之艺术，也绝不是我们通常以为的，在餐桌上或酒桌上看到的光鲜亮丽和浩大排场，反而是回归到饮食的诞生地去探寻，那些保持了最真纯本质的原料食材，用最合宜、或是最传统、甚至有时就是最简单的方法制作出的饮食，才是饮食之最高境界。

全书配以丰富精彩的图片，使得美食与文字相得益彰，生动优雅地诠释出高品质生活的定义，使读者在轻松阅读的同时获得有趣又实用的知识。

《极致之味》

作者简介

《极致之味》

书籍目录

自序 追寻，极致之味PART1 食 盐 醋 蜂蜜 橄榄油 奶酪 生火腿 寿司 西式甜点 巧克力
果酱PART2 饮 葡萄酒 香槟 单一麦芽威士忌 吟酿 本格烧酎 日本茶 咖啡 气泡矿泉水附
录 我吃故我瘦

《极致之味》

章节摘录

插图：PART1 食盐去年初，不知怎的，突然接连接受了好几次主题为“盐”的采访。不是我们习以为常的化学精制盐，而是纯天然人工萃取或提炼，能够充分反映产地风貌的手工好盐。令我不禁暗自猜度着，向来似乎只流传于某些小众（或说刁钻或偏执）饮食圈的品味项目，是不是已然有渐渐往外扩散普及的态势？虽是柴米油盐酱醋茶这寻常开门七件事中一日不可缺少的必备品，然而盐对大多数人而言，却始终显得平凡无奇，全然不需注目深究，犹如阳光空气水一样理所当然。但一旦涉足其中，便仿佛走入一个无穷的大千之境：刹那惊喜发现，竟有这许多形形色色的特色好盐，因着地域、风土气候、海水成分、海潮流动、制法，以至制作者的理念技术、坚持与心血之不同，而展现出变化多端的面貌。盐之风潮而我想，或者也是因为这样的原因，近年来，特别在一些饮食风潮较为领先的国度，如日本与欧洲各国，手工盐格外风起云涌，各国各地不同品种纷纷涌入市场，相关评论讨论不断出现，红极一时。尤其是日本，1997年起才正式废除盐的公卖制，2002年全面走向自由化。不过短短十年间，南起冲绳，北至北海道，各地名盐宛如雨后春笋般纷纷冒出头来。昔年各种传统制盐法陆续复苏，新的技巧制法也不断被提出，令人目不暇接。

《极致之味》

编辑推荐

《极致之味:怡兰的18堂饮食课》：非常奢旅行 讲究的开始

《极致之味》

精彩短评

- 1、每个人对极致的认识和认可是不一致的，但极致是存在的，我们看看别人对极致的意见，最起码可以使我们了解世上有人认可的极致跟我们还是不一致的，最起码给我们的辨识是谁都不是唯一。
- 2、讲述人生态度的一本书
- 3、一直很喜欢叶怡兰的文字，虽然目前不能像她一样追求那种极致的生活，但是不碍欣赏，呵呵
- 4、是吃过好东西的
- 5、2星半吧~~不是很明白为啥每次叶怡兰总喜欢给自己挖坑，书里的每个食物大类都是可以写成一本专著的，但是就被叶轻描淡写的写了过去，读完觉得很无奈，好多好好的题材啊，就被生生浪费了。
- 6、所谓极致的味道，主要在于品评的人有没有一颗极致生活的心
- 7、随意翻翻。。。要是能吃到里面的东西就更好了。。。
- 8、在家无事。又懒得看严肃书籍，翻了翻。
- 9、打开一扇窗，出线另外一个世界。
- 10、美食也是修行=V=
- 11、过于泛泛，大而空了
- 12、作者矫情了。满目都是什么东西高贵，而不是什么东西美味。
- 13、一本好书，将味道阐述透了，怎样才能品出极致之味，还得多实践。
- 14、饮食装13快速指南手册。【人参啊总是要手贱看错书
- 15、奢华饮食入门
- 16、值得看看，装订质量一般，没翻两下，书皮就开胶了，不过瑕不掩瑜
- 17、sorry，看不进去。
- 18、蜂蜜，火腿，很多的顶级好东西，长知识了！就是看得饿
- 19、对一些食物单元有了新的观感
- 20、送给中朋友的，反应很不错，接下去轮我读了
- 21、以前觉得作者太矫情，现在懂得任何有建设性的挑剔都是珍贵的。以追求极致需要投入的人力物力心力来说，永远是小部分人的事情。购入了提到的产品。
- 22、装X型美食文，突出食物高贵，却感受不到食物的美味。文笔一般。
- 23、嗯~~！叶怡兰对我胃口
- 24、介绍点皮毛
- 25、且不论作者是中文系毕业，装逼、空洞的内容配上初中作文的行文水平，阅读体验实在是差透了。
- 26、一直很喜欢叶怡兰女士写的书，从看了她的第一本书，就被她的文字深深吸引了，一下子买了她的三本书，觉得很不错，值得慢慢地阅读。
- 27、图片精美，文笔流畅，欣赏怡兰的“享乐主义”
- 28、在我看来是优雅造作的一本，有装叉叉的范儿，可能我俗吧
- 29、美食的图书，她写的不算好，没有格物；旅行的图书，她写的还不错，感官上的体验写的很详细；旅行的态度——享乐，这一主题她貌似没有达到，我看她太累了，最赞的还是巴厘岛那段，让我感受到了那种静谧的心态
- 30、以内容介绍来看其实蛮不错的，不过这作者写点啥玩意儿都抱着朝圣的心情，吃到什么西方玩意儿都“被深深的感动到久不能言”……有点让人受不了
- 31、插图比较漂亮哎
- 32、感觉像是跟着去进行了一次美食之旅！
- 33、本书虽然介绍了几种食物的美味和简单的制作工艺，但是稍显肤浅，读者所得不多。
- 34、因为都没得吃啊！我多么希望自己也有一份杂志编辑的工作，以工作之名，品尝全世界最极致的味道。
- 35、3.5。柴米油盐酱醋茶，钻进去真是各有玄机
- 36、非常满意，买了10本书。
- 37、里面只有一小节是说果酱的，不过感觉还不错，类似游记
- 38、把日常饮食提升到生活艺术的境界，本来就是中国人的传统。

《极致之味》

- 39、美食美味，清新文筆，喜歡。
- 40、内容还可以，只是被台湾小女人的调调写出来.....咳，看过就算吧~
- 41、很有意思，各个类目篇幅不深都带过了一下，虽然有点地方夹带私活，嘛。总之看完心思都活络了，直想去哪个地方吃一顿。
- 42、因为攻略里推荐的“PEKOE食品杂货铺”而认识叶怡兰，又因为叶怡兰而喜欢上“PEKOE食品杂货铺”。她对美食对餐具的极致追求，与我心里的基本原则惺惺相惜。蜂蜜，奶酪，甜点，果酱，香槟，咖啡，气泡矿泉水。
- 43、叶怡兰这只是开个头品味跟味觉并存才能这样
- 44、作者的生活不是我们一般人可以去追逐的，但是多看看这种人会让人对生活更加有憧憬
- 45、非常小资的一本书读起来不是那么空洞
- 46、只有亲身经历过这样的盛宴，才写得出这样的文字。
- 47、作者实在太矫情了，反而显得没见过世面，何必呢。
- 48、可以当做购物指南。
- 49、装
- 50、读过、精致的吃吧
- 51、因為有看她的部落格.所以買了這本書籍.一句話.想進廚房的,用力推薦這本書.這本書讓你知道,哪些食物配哪些調味品.雖然是簡體版本的.但也不錯.希望能看到台灣正版的書籍.
- 52、很好看的一本书，让人流口水
- 53、长篇炫耀贴。
- 54、美味！
- 55、梳的内容和装帧还是很精致的，可供平时欣赏，陶冶情操，实用处不大。
- 56、葡萄酒要伊甘酒庄还是玛歌酒庄？握寿司要银座久兵卫还是次郎？杏仁小圆饼是青木定治还是Pierre Herme？纯米大吟酿喝獭祭二割三，还是大七箕轮门的超扁平精米？生火腿是西班牙Jabugo地区Bellota等级的伊比利生火腿，还是意大利吉贝罗地区的后臀尖火腿？盐用的是布列塔尼盖朗德地区的盐之花，还是冲绳粟国岛的粟国之盐？咖啡豆是哥斯达黎加的拉米尼塔，还是牙买加的蓝山？挑嘴万岁！
- 57、没什么意思，一些食物的照片，一些空洞的文字，看了一遍就不会在回味的书
- 58、每一种食物都有自己独特的美，需要我们深入去领悟
- 59、这本书写的非常细腻，图片也精美，涉猎的范围也广泛，令人如沐春风！虽然品尝不到书上说的食物，但看看也心旷神怡呀
- 60、其實真心非常非常非常弱。。。如今還真是個人就能出書啊。。。各種常識各種裝。。。
- 61、对我来说这本书只是一种生活态度 因为感觉至少离自己的生活太过遥远 北海道的海盐与意大利的自制熏肉实在需要过多的物质才能支撑起这一道菜的诞生
当然这就是一种生活态度
- 62、太追求极致，也就不是普通人的生活可以涉及的领域了。就当看《十万个为什么》一样看看吧，嗯，也就是开开眼界和长长见识。
- 63、很好，都要试试
- 64、看完了，有欣喜也有失望。欣喜的是，看到很多平常在用的佐料，居然有这么多的名堂，咋舌！失望的是，看完后没有引起食欲，只能说“极致之味：怡兰的18常饮食课”这个介绍太真实了，的确被恶补了。
- 65、羡慕能以“享乐”作为终身职业的人.....
- 66、很喜欢这种悠闲的心态，吃吃喝喝，悠然生活
- 67、喜欢看吃的
- 68、其实作者对饮食的了解比较肤浅，只是游历较多，这本书不如看作作者一部游历世界的美食之旅，而不是真正的餐饮大家写的书。
- 69、见过矫情的真没见过这么矫情的哦，骗骗伪小资吧
- 70、拿到书就一口气看完了，从盐到水从奶酪到葡萄酒，让人惊叹作者精致到极致的品尝与感受，从而打开了一扇窗户，引领着我走进一个世界，慢慢的品尝每一种食品，慢慢的享受一种生活。
- 71、属于随便翻翻那类，又是一本在书名和封面上动脑筋的水货~

《极致之味》

72、看网上内容简介“葡萄酒要伊甘酒庄还是玛歌酒庄？握寿司要银座久兵卫还是次郎？杏仁小圆饼是青木定治还是Pierre Herme？纯米大吟酿喝獭祭二割三，还是大七箕轮门的超扁平精米？生火腿是西班牙Jabugo地区Bellota等级的伊比利生火腿，还是意大利吉贝罗地区的后臀尖火腿？盐用的是布列塔尼盖朗德地区的盐之花，还是冲绳粟国岛的粟国之盐？咖啡豆是哥斯达黎加的拉米尼塔，还是牙买加的蓝山？”

以为会是本比较深入的细致比较的极致美食书籍，结果是蜻蜓点水式的浅显，深度不够、专业性不强，书看完了问题还是没有得到解答。

73、“每一种食物，每一种食材背后，自有其广阔曼妙的世界，只凭一时的负面印象等闲轻看，只是平白枉然错过了迷人风景。”挑嘴万岁！

74、从开阔视野的角度来说，是本不错的书。但是，我觉得美食，应该是贴近人的生活，才真实能打动。这也许就是舌尖上的中国能触动那么多人感官的原因，可是这本书，无论其中的图片多么诱人，可是我那根神经却无法被挑逗起来。观后，其实还想再看一遍，也许作者想传达的是面对美食的态度吧，享受美食吧

75、显摆

76、爱叶怡兰！

77、要在吃上走到精致 简直是路无止境

78、喜欢这个作者的书，尤其是关于美食方面的。

79、一本不错的关于美食的书，世界各地的美食，作者作为资深的美食家分门别类的介绍各类美食。

80、够小资，像广告软文

81、不愧是做了多年美食编辑、专栏作者的叶怡兰，享乐到骨髓了！很好看的一本书！

82、好是极好的，可有极致便有尽头。

83、相片不错。

84、食物的极致之味。

《极致之味》

精彩书评

《极致之味》

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