

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

图书基本信息

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

内容概要

20世纪20年代，一群美国文化人在巴黎自我放逐，在聚饮欢宴中迸发着艺术的灵感。他们被称作“失落的一代”，却在20世纪文化史上留下了浓墨的重彩。

透过着他们的沙龙飨宴，展开想象的翅膀，你就能和海明威在圣路易岛一起大啖牛排；参加格特鲁德·斯坦客厅里的午后茶会；在福丽斯大剧院后台和约瑟芬·贝克品味龙虾；和一代舞星伊莎多拉·邓肯共呷香槟……如果你有兴趣，还可以依照20个风格各异的食谱，领略20年代巴黎社交圈的原汁原味。

海明威说：如果天赐幸运，让你在巴黎度过了青春时光，那么在以后的岁月里不管你到哪儿，巴黎将永远与你相伴，因为巴黎是一席浮动的豪宴。

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

书籍目录

自序故事主人公：迷惘的一代拉开饕餮的序幕战地女杰的意外大餐战地救护间隙的意大利佳肴两伴奇人因缘际遇的冷餐宴会金龟婿拜见岳父岳母大人的上门宴施荡不羁的女画家的茶会食不果腹汉享用《尤利西斯》里的夜宵千面女郎素手调羹彻夜狂舞后的葱头汤情友文艺沙龙里诱人的小美点自行车大赛中的野餐撩情春药酒春之色拉伤心绝恋的分手食品“达达之母”客厅里的茶点黑人舞蹈天后的裸体午餐白大理石工作室雕塑家的豪宴刚强硬汉海明威与“伟大的盖茨比”的旅行盛餐八音盒俱乐部里音乐家的美食海边豪宅内的嘉年华会.....

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

章节摘录

插图书摘维札松蛋糕：最早制作维札松蛋糕的是斯坦和托克勒斯早期雇用的管家莱奥妮太太。维札松蛋糕之名，取自于它的发明者所在的天主教女修道会之名。

备料：黄油，鸡蛋清，黄油，香草精，杏酱等。

制法：1.25杯黄油在平底锅里融化成深黄色，离火待用。

用木勺慢慢地打匀6个蛋清，加入2 / 3杯白面，1小勺香草精和融化后晾凉的黄油，再打进2个蛋清搅匀。

面糊倒入抹了黄油的蛋糕模具里，于预热到400度的烤箱里烤20分钟。

蛋糕呈金黄色取出，上抹一层煮熟的杏酱即可。

拉普桑红茶：拉普桑红茶有特殊的烟熏味道，可能是所有茶中最独特的一种，也是喜欢异国情调的托克勒斯小姐招待客人的首选茶。

家常小甜饼：备料：面粉，糖，黄油，库索拉酒，白兰地酒等。

制法：1 / 4杯白糖和2杯白面一起过筛。

1杯黄油打成奶油状，慢慢地一点一点地把面粉加进去。

加时需搅动，但不能打。

整个过程需用时20分钟。

在面粉加到一半时，加1中勺库拉索酒和1小勺白兰地酒。

搅拌均匀后把面团揉成像香肠一样的长条，一根大约2寸长，0.5寸厚，放在抹了油的烤小甜饼的纸上，每个间隔一寸的距离。

摆好后放入预热到275度的烤箱里，烤20分钟。

烤好后用铲子轻轻地取出，趁热在上面筛一层糖。

如把小甜饼放在密封的容器里可保存三星期。

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

媒体关注与评论

名家评书宴飨，晚会，诗人，怪诞富豪，翻译，龙虾，苦艾酒，音乐，漫步，牡蛎，雪利酒，阿司匹林，丹青，女同性恋，编辑，书籍，水手。

光怪陆离，妙极了。

- 哈特·克兰《一张1929年的巴黎明信片》 饕餮的方式多姿多彩，饕餮就是活，饕餮也是死，饕餮的方式甚至成了一种思想，让你感支只有在饕餮中才能称得上是活着并能继续活下去。

- 格特鲁德·斯坦

<<巴黎：一席浮动的豪宴>>

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:<http://www.tushu007.com>