

<<简·奥斯汀食谱>>

图书基本信息

书名：<<简·奥斯汀食谱>>

13位ISBN编号：9787801868718

10位ISBN编号：7801868714

出版时间：2008-8

出版时间：东方出版中心

作者：科斯汀·奥尔森

页数：441

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>

前言

必须承认，我在前半生里，对烹饪可以说是毫无兴趣。

虽然我的母亲总是热衷于待在厨房里，而且她做的肉桂卷在亲戚朋友圈里可是有口皆碑的；虽然我的父亲总是有能力把他在餐厅里吃的几乎每一道佳肴都做出来，但我还是习惯于与厨房保持距离。

我的祖父在芝加哥经营他的瑞格雷餐厅已经有二十几年了，而且在家里也非常喜欢做菜，甚至还能做出非常漂亮的巧克力松露来。

而我的姐姐，在13岁的时候，就能在吃过鸡肉派之后，不参考任何一本食谱而完完整整地连皮带馅自己做出来。

虽则如此，我还是没觉得自己有加入这个令人印象深刻的厨师军团的必要。

相反，也许

<<简·奥斯汀食谱>>

内容概要

简·奥斯汀，这位西方最伟大的作家之一，这位坚强独立的女性，她对地方文化的细致描绘为她的小说增色不少，而饮食作为奥斯汀时代英格兰日常生活的代表，则是她小说中不可或缺的部分。

时至今日，她的小说仍然持续向当代的读者们展现着恒久的魅力，而她所描绘的那些家常饮食与盛会雅宴，勾起了许多“奥斯汀迷”的想象与动手欲，对奥斯汀迷醉不已的你，对英格兰绅士淑女的世界向往不已的你，怎么能够缺席？

来吧，跟随书中超过200则的食谱，沿着奥斯汀的文字指引的道路，寻找到食物里暗藏的秘密时光隧道，一起去往简·奥斯汀生活的世界吧！

<<简·奥斯汀食谱>>

作者简介

作者：(美国)科斯汀·奥尔森 译者：袁阳 霍喆

<<简·奥斯汀食谱>>

书籍目录

前言并致谢 / 1 书中引用的简·奥斯汀作品的清单 / 书中所用特殊计量单位的换算(随英制计算) / 7 第1章 奥斯汀时代的饮食风貌 / 7 食材的获取 烹制 布菜 早餐 午后茶点与野餐 正餐 茶点 夜宵 第2章 法式烹饪的影响 第3章 通往奥斯汀时代的推荐食单 / J / 旅途中的早餐 米尔萨姆街的早餐 曼斯菲尔德庄园的早餐 查尔斯·默斯格罗夫乡舍的狩猎早餐 世上最美妙的冷餐 午餐 彭布利的午后冷餐 与约翰·巴顿爵士一起去野餐 去伯克斯山野餐 奈特利先生的草莓派对 华生家的正餐 哈利街的晚宴 索瑟敦的晚宴 伍德斯通的晚宴 卡姆登街的家宴 曼斯菲尔德牧师府的晚宴 曼斯菲尔德庄园的茶点 爱德华兹家的茶点 沙地屯的茶点 最简单的夜宵 吃点热乎乎的夜晚 曼斯菲尔德庄园的舞会点心 哈特菲尔德的夜宵 为18对舞伴准备的舞会点心 第4章 牛肉(beef)与小牛肉(veal) / 47 英格兰传统烤牛肉 焗牛腿 炸牛排 牛肉片 牛肉泥 炖牛肚 牛舌 碎牛肉派 洋葱炖牛蹄 冰镇牛肉 葡萄牙牛肉 炖牛肉 冷牛腰肉 焗牛胸腺 炸小牛肉片 小牛肉丁 迷你牛肉馅饼 法式苏格兰小牛肉片 五香牛肉丸 烤小牛肉卷 第5章 羊肉与羔羊肉 焗羊排 裂羊腿配洋葱酱 秘制羊肩肉 烤羊肉串 羊肉泥 浓炖羊腰 烤羊肩 蔬菜炖羊肉 抹油羔羊排 第6章 猪肉 烤火腿 火腿派 克劳猪肝 胶猪肉 猪排 烤猪腰 蔬菜浓汤炖猪排 煮猪腿 培根豆角 猪肉肠 第7章 家禽 烤鸡 罐烧火腿鸡肉 精制小母鸡 煮禽肉 鸡肉泥 蒸禽肉 禽肉四吃 秘制鸡 鸡肉派 奶油禽肉 烤鸭 摩登制鸭法 野鸭肉泥 烤青鹅 芥末鹅 烤火鸡 火鸡翅配小洋葱奶酪 奶皮火鸡腿 炖火鸡 第8章 山珍 烤山鸡 蒸山鸡 小龙虾酱烩鸽肉 鸽肉派 香草鸽 烤鹌鹑 鹌鹑肉块 炖鹌鹑 烤小野兔 洋葱酱煮家兔 炖野兔 鹿臀肉 鹿肉馅饼 第9章 海味 蒸牡蛎 扇贝牡蛎 炸比目鱼 洋葱鳕鱼 快鲑鱼 葡萄酒煮鲑鱼 海豚鳕鱼 黄油螃蟹或龙虾 蒸对虾、小虾或小龙虾 罐腌虾 炸鲱鱼 第10章 蛋奶制品 所罗门一甘地 摊鸡蛋 蒸鸡蛋 煮鸡蛋 火柴条鸡蛋 菠菜鸡蛋 奶油奶酪 斯蒂尔顿干酪 北威尔特郡干酪 烤炸奶酪 第11章 蔬菜 煮朝鲜蓟 煮芦笋 芦笋馅 法国卷饼 扁豆肉汤 腌甜菜根 花椰菜沙拉 煮卷心菜 胡萝卜、防风浓肉汤 芹菜炖肉 焖黄瓜 生拌黄瓜 香草菇、蘑菇、龙葵浓汤 蘑菇肉丁 洋葱浓汤 煮绿豌豆 土豆三吃 炸土豆 扇贝土豆 蔬菜沙拉 煮芜菁泥 第12章 瓜果类和水果甜点 苹果挞 烤苹果 苹果团 苹果派 糖水苹果 杏挞、醋栗挞、樱桃或黑醋栗挞 樱桃干 醋栗奶油酪 糖水酸葡萄 桑葚糖浆 草莓蜜饯 杏仁布丁 杏仁圈 百变杏仁饼干 第13章 面包和粥类 英式面包 法式面包 上好的卷面包 松饼 浓粥 吐司抹黄油 大麦粥 薄粥 三明治 小圆面包 煮西米 板油布丁 第14章 糕点和甜点 冰淇淋 煮李子布丁 橘子布丁 大米布丁 牛蹄冻 水果冻 黄油蛋糕 荷兰蛋糕 上好的小蛋糕 藏红花蛋糕 皇家蛋糕 一磅蛋糕 结婚蛋糕 柠檬蛋羹 蜜饯 生姜面包 杏仁糕 海绵曲奇 巧克力饼干 普通饼干 橘子饼干 上好的奶酪蛋糕 香菜糖 第15章 汤类和咖喱 白汤 芦笋汤 汤配法式红烧肉 栗子汤 小龙虾汤 杂碎汤 仿甲鱼汤 洋葱汤 通心粉汤 高汤 豌豆汤 炖牛肉块浓汤 咖喱 第16章 调味品 178 苹果沙司 布朗宁 芹菜沙司 浓汤汁 鸡蛋沙司 肉卤汁 腌柠檬汁 软黄油 蘑菇酱 蘑菇粉 洋葱沙司 牡蛎沙司 盎格鲁沙司 西班牙沙司 意大利沙司 酸辣沙司 莱茵沙司 苏丹沙司 胡桃酱 白鱼沙司 白沙司 配禽肉的白沙司 加了马槟榔和凤尾鱼块的白沙司 第17章 饮料 / 细 巧克力 尼格斯酒 葡萄酒 醋栗酒 蜂蜜酒 接骨木酒 打发的奶油葡萄酒 波特酒 温淡啤配吐司和肉豆蔻 松针啤酒 潘趣酒 水酒

<<简·奥斯汀食谱>>

章节摘录

第1章奥斯汀时代的饮食风貌在简·奥斯汀生活的时代，人们的饮食与现今有很大差别。虽然很多食材与现代并无二致，但从食物的获取、烹制到吃饭的时间、步骤和装盘，饮食的很多方面都会让当代人感到陌生，令人惊奇。

饮食的质量、数量和种类取决于经济状况和社会阶层，穷人吃的东西与富人吃的有天壤之别，并不比古今差异小。

不过呢，如果我们把范围大体局限在奥斯汀笔下的人物所属阶层之内的话，还是能总结出一些共同特点的。

食材的获取途径多种多样，不过没有哪种途径能像现在的超市那样供应稳定，货源丰富。有些种类就是自家产的。

人们可能会养些牲口，需要的时候随时可以宰杀，会在厨房后面建个菜园，还会有块地种植着谷物。简·奥斯汀在斯蒂文顿的第一个家就有一处菜园，它对家庭的经济贡献很大，而在肖顿时期，简的母亲奥斯汀夫人，虽然年事已高，却仍常常穿着蓝色的工作服，在自家的菜园里挖土豆。

肖顿的菜园里除了土豆，还出产李子、草莓、桑葚、杏和醋栗，而且她们似乎还像原来在斯蒂文顿时那样养了家禽和蜜蜂，不过这个时期没有日记为证，所以我们也无法肯定。

除了女人们的活计外，农场里的牲口提供了唾手可得的丰富肉食。

比如，1798年简在一封写自斯蒂文顿的信中谈到，能“马上宰杀一头猪”。

斯汀先生还养了羊，有时候也会杀羊吃。

像奥斯汀家这样的绅士家庭能够经常屠宰自养的牲畜，可更小更寒酸的农场则要审慎为之。

1819年《绅士杂志》的一篇通讯中这样描述了赫里福德郡的风俗：乡绅和自耕农们能够天天吃肉，而农民们总是养着“一头猪，等着冬天宰了做熏肉”。

虽然这篇通讯总的来说是赞扬了当地平民的相对富裕，而且还声称这些人都不用委屈自己去吃那种低等的大麦面包，但“一头猪”里面用上了“一头”这个量词还是说明，比起那些富足的家庭来，这仅有的“冬天的熏肉”是怎样被一点点小心分配的。

某些肉类来自家中男人们的狩猎或捕鱼活动，绅士和贵族家庭尤其如此。

还有些品种是向邻居买来的或者和亲戚朋友交换来的。

奥斯汀一家常常与熟人们互相赠送这种或那种剩余产品。

住在海边的人可能会给家在内陆的亲戚送去海鲜，又从他们那儿换回了苹果或山鸡。

简·奥斯汀就曾经送给她住在金伯利的朋友法尔斯一家8个鞋垫，而他们回给她一些鸡鸭肉。

1808年11月她在金伯利的朋友送了些“多出来的苹果”给亨利·奥斯汀。

与她同时代的帕森·詹姆斯·伍德福德，事无巨细皆记入日记。

他也参与了这类以互致友好为目的的非正式的物品交换。

1790年8月24日，他写道，送了一自家果树结的杏给当地的乡绅康斯坦斯先生，而他则回赠了一自马凯的温室——诺里奇一个有名的园丁——的上好黑葡萄。

而更早些，在1784年的时候，他送给康斯坦斯先生三打杏，作为回礼，他收到了一块“很大的好意大利干酪”——这可是一件进口的奢侈品，是一件非常棒的礼物。

但也并不是所有的交换都是以友好为目的的，有些是商业性的。

伍德福德有时候就会把自己多余的牲口1：7卖给邻居或当地的屠夫。

1788年12月22日，他说自己按惯例结清了本年度在屠夫哈利·贝克那儿记的账，一共是39镑11先令，因为卖了一头牛给贝克，所以反而还收回了1镑15先令8便士。

也许大多数的农场主都会和商人们做这样的交易，用自己多余的产品来抵付所购买商品的费用。

<<简·奥斯汀食谱>>

编辑推荐

《简·奥斯汀食谱》编辑推荐：你想过吗?简·奥斯汀还可以这样读简·奥斯汀，这位西方最伟大的作家之一，这位坚强独立的女性，她对地方文化的细致描绘为她的小说增色不少，而饮食作为奥斯汀时代英格兰日常生活的代表，则是她小说中不可或缺的部分。

时至今日，她的小说仍然持续向当代的读者们展现着恒久的魅力，而她所描绘的那些家常饮食与盛会雅宴，勾起了许多“奥斯汀迷”的想象与动手欲，对奥斯汀迷醉不已的你，对英格兰绅士淑女的世界向往不已的你，怎么能够缺席?来吧，跟随书中超过200则的食谱，沿着奥斯汀的文字指引的道路，寻找到食物里暗藏的秘密时光隧道，一起去往简·奥斯汀生活的世界吧!

<<简·奥斯汀食谱>>

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>