

<<安东尼·博登之厨房机密 >>

图书基本信息

书名：<<安东尼·博登之厨房机密档案>>

13位ISBN编号：9789570525045

10位ISBN编号：9570525045

出版时间：2010-7-10

出版时间：台灣商務

作者：安東尼·波登(Anthony Bourdain)

页数：384

译者：韓良憶

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>

<<安东尼·博登之厨房机密 >>

内容概要

經過28年的放浪形骸之後，身兼大廚和小說家雙重身分的安東尼·波登決定把他的故事和盤托出。從他在法國吉隆特第一次吃牡蠣，到他在美國普羅溫斯敦的一個低級吵雜的餐廳裡當地位低下的洗碗工；從洛克菲勒大廈頂層彩虹會所的廚房，到紐約東村的毒品地；從東京到巴黎，再回到紐約。波登廚房裡的故事既出乎意料又充滿激情，既滑稽可笑又令人震驚。

## << 安东尼·波登之厨房机密 >>

### 作者简介

作者簡介 安東尼·波登 Anthony Bourdain Discovery旅遊生活頻道 波登不設限 美食探險節目主持人 紐約知名法式餐廳「中央市場」(Les Halles)行政主廚 寫過《廚房機密檔案》、《名廚吃四方》、《把紐約名廚帶回家 - 波登的傳統法式料理》、《胡亂吃一通》、《波登不設限》(皆為臺灣商務出版)等暢銷書,《廚房機密檔案》是他的首部非小說類作品,並使他一舉成為全球知名的廚師作家,而《名廚吃四方》則獲選為BOOK雜誌2003年度美食書,並成為同名的電視節目,大受歡迎。

曾多次被台灣民眾票選為最受歡迎主持人的安東尼·波登,以Discovery旅遊生活頻道 波登不設限及 名廚吃四方 節目聞名全球。

在此之前,他是紐約最受歡迎的法國餐廳主廚,自從寫了《紐約時報》暢銷書《廚房機密檔案》,曝露餐飲世界的黑暗面後,迅速贏得眾多讀者的青睞,也為自己開啟了不同的人生挑戰。

其所主持的美食冒險節目 波登不設限 拜訪許多國家和城市,當地導遊帶著波登體驗在地美食和文化,真實呈現各地的風俗民情。

在貝魯特的拍攝過程中,正好遇上以色列和黎巴嫩爆發衝突,所有人員在千鈞一髮之際緊急撤離,該段節目在2006年8月21日首播,並於2007年7月18日入圍象徵美國電視節目最高榮譽的艾美獎(E Emmy Awards),該節目並獲2009年創意藝術艾美獎(Creative Arts Emmy Award)最佳非劇情節目攝影獎。

安東尼·波登的部落格(anthony-bourdain-blog.travelchannel.com)對實境競賽節目 頂尖主廚大對決(Top Chef)的評論文章獲有「網路界的奧斯卡獎」之譽的威比獎(Webby Award)提名為2008年最佳部落格之文化/個人獎。

2008年安東尼·波登榮列詹姆斯·畢爾德基金會(James Beard Foundation)美國飲食名人堂(Who's Who of Food and Beverage in America)。

譯者簡介 韓良憶 台大外文系畢業,曾在媒體工作多年,目前旅居荷蘭,專事翻譯與寫作。譯作有《食物的歷史 透視人類的飲食與文明》、《我的希臘小館》、《如何煮狼》、《把紐約名廚帶回家 - 波登的傳統法式料理》(臺灣商務出版)等書。

著作有《我在法國西南,有間小屋》、《我的托斯卡尼度假屋》、《在鬱金香之國小住》、《地址:威尼斯》、《吃·東·西》、《在歐洲·逛市集》等書。

书籍目录

開胃菜主廚的說明第一道菜善哉美食食即色食之苦深入美國廚藝學院爛肉重出江湖第二道菜是誰在做菜？

從我們的廚房到你的餐桌行家煮炊之道老闆症候和其他醫學異常現象大腳第三道菜證明自己歡樂時光未來的主廚！

現代啟示錄潦倒歲月我對肉的了解黑皮諾：托斯卡尼插曲甜點生命的一天副主廚廚房用語水平其他人有名沒姓的亞當人力資源部咖啡和香煙布萊恩的人生東京任務所以你想當主廚？

畢業典禮致詞廚房收工了

章節摘錄

THE WILDERNESS YEARS 潦倒歲月 我一戒除海洛因，情況就開始變得一塌糊塗，這是我生涯中一件深具反諷意味的事。

在我去基諾以前，我毒癮大，但好歹是個高薪主廚，廚房班底、外場人員和業主都很喜歡我。

我用美沙酮戒毒後，變成文明有禮社會不敢雇用的人。

我是個得過且過、不可靠的古柯鹼毒蟲，是行跡鬼祟的小偷，做事不實在，只求省力氣，躲在名不見經傳的小店默默幹活。

我多半當廚師，換了一個又一個地方，經常用假名。

我曾在麥迪遜大道北段一間低級旅館當差，那地方生意清淡到有客人上門時，侍者才會下樓來叫醒我。

我是唯一的廚師，僅有的同伴是旅館的管理員和一位走路一拐一拐的洗碗工。

我曾在阿姆斯特丹大道上一家午餐店打工，為民主黨政客和替他們提公事包的助理煎餅，做雞蛋快餐。

我曾在哥倫布大道一間詭異的藝廊兼小酒館工作，那裡只有我和一位賣古柯鹼的酒保。這是典型將就行事但破壞力十足的共生組合。

我曾在三十九街一間很不錯的二星餐廳擔任副主廚，依稀記得曾在那兒為保羅·波居斯烹調四道菜的一餐，我想他是用法語向我道謝。

我的腦子那會兒已被古柯鹼搞壞了，有一回犯下大錯，竟對冷盤師傅表示，他要是不快點把菜做出來，我就要挖出他的眼睛，操死他，這可沒讓我博得那位吹毛求疵的老闆兼經理的歡心。

我曾在第二大道上一間乏人問津的螃蟹館工作，蒸藍蟹，炸蟹餅。

我在蘇活區做過早午餐；在第八街一間酒吧替一群醉漢隨便做做放在蒸汽保溫檯上的蹩腳餐食。

有一陣子，我又當了所謂的主廚，當時比利餐館急需用人，那是布里克街（Bleecker Street）上一家可堂食可外帶的雞肉菜餚專賣店。

業主有意發展另一個餐飲帝國，在全球開設雞餚連鎖店，這家館子算是旗艦店。

我的事業走到谷底，才不在乎這家店的成敗，我需要錢。

我的老闆是位上了年紀的猶太人，剛出獄不久，他用么兒比利的名字為店名，那小子是個混吃等死的不用傢伙。

老闆早年在拉斯維加斯賭場當會計主管，後來被逮到替「紐約和辛辛那提的弟兄們」瞞報成百萬上千萬美元的所得，檢方表示，只要他合作，便從輕發落。

他呢，值得嘉許，拒絕檢方，因而過去五年都在吃牢飯，出獄後，他孑然一身，在紐約的老友都是些「好漢」，幫助他開了這家餐館，還答應以後要開更多家，算是感謝他以往的效勞。

可惜，老頭坐牢時捉狂了，他以前容或有頭有臉，那會兒卻成了只會叫囂的神經病。

那館子並非標準的掛羊頭賣狗肉的生意，並沒有有幫派份子找人頭出面當老闆作生意，自己在幕後操控斂財的那種事。

在我看來，打從店一開張就常相左右的那些四海好傢伙，真心希望這可憐的老頭能成功致富。

他們竭盡所能，時時助其一臂之力，忍受這顯然已得了失心瘋的合夥人時有的胡言亂語。

回想起來，這一次經歷對我相當有用，後來我寫小說時就以此為素材。

我以前當然見過兄弟角頭橫行鄉里，可是我從來沒有在徹頭徹尾都由黑道把持的地方工作過，我在這裡和一些真正的四海好傢伙有了私交，我以前都是在報上看到其人尊姓大名，每一位的人面都廣到驚人。

我的老闆在跟供應商談價錢時，很愛對著電話筒嚷嚷：「你知不知道我是誰？」

你知不知道我跟誰是一夥的？」

我們在比利餐館辦事的方法與眾不同。

首先，我手下的廚師全是道上兄弟，都待在中途之家，只有打工時方可外出，所以就利用這時間來上班。

我早已習慣跟一群牛鬼蛇神共事，他們當中有不少人幹過違法的事情。

可是在比利餐館，我的每一位廚師基本上仍是罪犯。  
我不能說這不是件皆大歡喜的事，因為我總算有一次能夠肯定廚師每天都會來上工，他們要是不來，就得回去坐牢。

<< 安东尼·博登之厨房机密 >>

编辑推荐

榮登《紐約時報》暢銷書排行榜！

美食名家韓良憶精心重譯，波登經典再現！

將安東尼·波登推上全球知名廚師作家之列的首部非小說作品！

百無禁忌，令人傻眼的廚房機密大爆料！

滑稽可笑又令人震驚的廚房故事，和盤托出！

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>