

<<吳寶春的味覺悸動>>

图书基本信息

书名：<<吳寶春的味覺悸動>>

13位ISBN编号：9789571352824

10位ISBN编号：9571352829

出版时间：2010

出版时间：時報出版

作者：吳寶春

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>

## <<吳寶春的味覺悸動>>

### 內容概要

「好的廚師必須不斷品嚐、貼近大眾的味蕾，才能做出大家喜歡的美味。

」 吳寶春麵包是歐洲人的主食，來自台灣屏東縣大武山下的樸實麵包師傅吳寶春，竟打敗來自歐洲各地的麵包師傅。

這樣的實力，歸功於他對美食鍥而不捨的追求，對味覺細膩精心的考究，以及對食材的用心追尋。

那些從他記憶中被召喚出來、一字一句寫下的味道，遍及世界各地，無論是麵包、甜點還是紅酒、咖啡；無論是台灣、日本還是澳洲、法國，所有他吃過的美味、味覺的悸動、美食的震撼，一點一滴形成他「品味」美食的能力，造就他無可取代、無人能及的技藝。

聽吳寶春談美食，看吳寶春寫出世界各地的好味、原味、真食味，讓人忍不住也想動身去追尋那無限可能的美食之旅，餘韻猶存的味覺悸動！

內文摘錄1-2 法國鄉村麵包：完美的三重奏那麵包和唾液融合後，先是帶著微酸，之後立刻又有股香味散出，順著咽喉吞下去後透著牛奶的麥香直衝唇齒，撞擊著我前所未有的思緒！

你相信有一種法國鄉村麵包，咀嚼起來味道像香水一樣，會隨著時間的流逝，產生前味、中味、後味的奇妙變化嗎？

你相信有一位千里迢迢來自台灣的麵包師傅，吃完這種鄉村麵包後，居然立刻跪在店門口感動膜拜嗎？

我聽過太多關於這款法國鄉村麵包的傳聞了！

從以前就有很多朋友跟我說起這家在法國巴黎、已經有七十多年歷史的麵包店，他們的鎮店之寶，就是重達快兩公斤的法國鄉村麵包。

以前就一直都在想，若有機會去法國，一定要親自去吃吃看！

一直到二〇一一年三月去法國比賽時，我才有時間特地去這家久仰大名的傳奇之店「普瓦蘭」

（Poilane）品嚐這神奇之味，也因此入口時便混雜著自己即將比賽的複雜心情……。

我是在比賽的前兩天和朋友一起去的，它的店面不大，一進門就看到擺在牆上的一顆顆大型麵包，上面刻著一個個「P」字的招牌，這是在麵團尚未烘烤時就先烙上的光榮之印，代表著負責與驕傲的心情。

這種對待麵包的態度深深吸引了我，讓我有立刻想要吃到它的激動，只可惜前面還排了十幾個人。

好不容易輪到我，店員詢問我要買一整顆或是半顆、四分之一顆還是六分之一顆，也同時詢問是否要切？

鄉村麵包通常要等到要吃時再切片比較好，因為一切開就表示這麵包壽命也到了，必須儘快品嚐，否則與空氣接觸後就會乾化掉。

店裡的人還把麵包放在牆壁架子上，客人要多大，再切給他們，不會觸碰到顧客的手，這就是歐洲的風味，讓你覺得那顆麵包很有價值，我想這是法國的傳統文化，也是對待麵包的態度。

當下我決定，以後我的店裡，也要把這樣的精神移植過去。

畢竟每一顆出爐的麵包，都是創作者的心血，都值得被認真對待。

後來我買了四分之一顆，捧著它走出店面，迫不及待的開始邊走邊吃；那時的巴黎是微涼舒服的初春四月天，走在窄小鋪著石頭路的街上，細細咀嚼這傳奇麵包，沒想到，入口之後竟是一種華麗的三重奏，再配上艱澀的口感！

## <<吳寶春的味覺悸動>>

### 作者簡介

#### 吳寶春

一九七一年生，十五歲開始到台北當麵包學徒，二十多年來埋首在傳統麵包與新式麵包的世界，堅持好還要更好，對美味鍥而不捨，期許自己能做出幸福的味道。

製作麵包時極度講究食材，時常會親自跑到食材產地挑選、研究，感受農民們的用心，共同分享自己利用當地食材製作出來的麵包，同時也因緣際會的嘗遍世界各地的美食。

二〇〇五年，組隊參加素有「麵包界奧林匹克」美譽的「樂斯福麵包大賽」，一路從台灣冠軍征戰到亞洲區冠軍；二〇〇八年，用台南縣東山鄉的古法煙燻龍眼乾、精心培養的老麵、香醇的紅酒烘焙出「酒釀桂圓」麵包，獲得世界盃銀牌；二〇一一年，「米釀荔香」麵包再次以台灣在地食材荔枝乾、埔里有機玫瑰等食材，打敗世界各國重量級麵包師傅，奪得「世界麵包大師賽」冠軍！不僅成功把台灣土地孕育出來的食材推向國際，也從此找到麵包世界的無限可能。

目前擔任台北「哈肯舖手感烘焙」技術顧問，二〇一一年十一月將首度在高雄開設個人第一家店「吳寶春麵包店」，繼續傾注溫暖細緻的用心。

## <<吳寶春的味覺悸動>>

### 書籍目錄

#### 推薦序

寶春師傅的味覺日記．作家／台北亞都麗緻大飯店美食顧問 王宣一

成就憾動人心的味道．味人 阿仙

麵包世界的藝術家．美食評論家 梁幼祥

料理人的味蕾飛行．飲食旅遊作家．《Yilan美食生活玩家》網站創辦人 葉怡蘭

#### 第一章 酵母精靈的神奇魔法：麵包．甜點

1-1日本法國長棍麵包：第一次的回甘滋味

1-2法國鄉村麵包：完美的三重奏

1-3日本玉米麵包：脆的軟的都美味

1-4巴黎可頌：任何時候都對味

1-5野上師傅的潘多羅麵包：入口即化的歡樂星星

1-6台中拖鞋麵包：跟法國人挑釁！

1-7新潟傳統麵包：意想不到的新體驗

1-8東京牛奶吐司：童話故事的滋味

1-9東京貝果：從配角變主角

1-10法國可麗餅：單純的華麗

1-11台中德國布丁：不惜成本的烤布丁

1-12法國栗子蛋糕：吃不膩的驚喜

1-13巴黎荔枝馬卡龍：神奇小圓餅

#### 第二章 豐沛甘泉之飲：咖啡．茶飲．水酒

2-1台北淺焙咖啡：淺嘗果茶香

2-2 台中涼拿鐵：特調一杯的體貼

2-3新潟燒酌：冰鎮過的美味

2-4澳洲熱可可：冬日的溫暖

2-5北海道牛奶：聞得到青草香

2-6 巴黎珍珠奶茶：和諧的奏鳴曲

2-7葡萄酒：跨越語言的籬籬

2-8新潟雪水：純淨的宇宙之水

#### 第三章 繞行世界的饗宴：中西美食．異國料理

3-1日本一蘭拉麵：客製化的味覺之旅

3-2讚岐烏龍麵：日本山中傳奇

3-3日式燒肉：滋滋作響的百年心血

3-4台中雜炊與海南雞飯：大隱隱於市的驚豔

3-5台北麻辣鴛鴦鍋：百吃不膩

3-6法國生蠔：滿滿一口海水味

3-7日本炸河豚：危險的美味關係

3-8法國橄欖油沙丁魚罐頭：陳年的奇蹟

3-9在地臭豆腐：爭議不斷的人間美味

3-10屏東東港旗魚黑輪：不變的家鄉味

#### 第四章 味覺的啟蒙：兒時美味．平凡滋味

4-1 清燉豬腳：十八歲的夢想

4-2豬油拌飯、黑糖、豆花：懷念的手工味

4-3香濃酸菜鴨：過年的喜悅

4-4麻油雞：阿母的溫暖

<<吳寶春的味覺悸動>>

4-5鹹鳳梨：人生的滋味

4-6炒蝸牛：貧窮日子裡的五星級料理

4-7清燉田雞湯：野趣十足釣田雞

4-8泥鰍、喜餅、菜尾：分享三部曲

4-9桂園糯米糕：冬至的媽媽味

4-10紅龜粿：黎明村阿母的十八般武藝

<<吳寶春的味覺悸動>>

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>