

图书基本信息

书名：<<法國美食精髓：藍帶美食與米其林榮耀的源流>>

13位ISBN编号：9789866006265

10位ISBN编号：9866006263

出版时间：2013-1-15

出版公司：如果出版社

作者：Jean-Pierre Poulain, Edmond Neirinck

译者：林惠敏, 林思妤

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>

內容概要

法國藍帶餐飲學校指定參考書

榮獲法國國家廚藝學會（Academie Nationale de Cuisine）大獎

米其林三星名廚侯布匈（Joel Robuchon）專文推薦

美食來自文化的傳承！

一本最完整，也最深入的法國料理專書

附：料理名詞事典、重要料理人小傳、法國飲食史大事記

飲食是一種藝術，而藝術需要文化來灌溉，使人可以追隨前人的腳步，甚至可以超越、創新。

這本書不是一般普通的軼事蒐集，它藉由描述美食的發展填補了現今人們對法國美食理解的空白，讓我們在面對飲食這門藝術之時，可以更有涵養，更具創造力。

從傳承了解法國美食的味覺結構

法國料理首重的醬汁數百年來的傳承與演變是如何發展的？

法式料理層層堆疊的風味結構是奠基在什麼基礎上？

法國料理最重要的「互補」原則如何利用每道菜之間的順序與搭配完成？

理解外場服務真正的精神

外場經理的藝術在什麼地方真正呈現？

法式上菜法和俄式上菜法在料理演變上帶來什麼樣的影響？

法式用餐座位的安排有何玄機？

餐具的擺設又帶有什麼暗示？

深入認識名廚及名菜

法式牛肉清湯為什麼一定得是溫潤清淡的口感？

慕斯這種料理方式是在什麼情況下產生又讓法國料理產生了什麼變革？

奠定法國料理基礎的名廚卡漢姆他最大的貢獻是什麼？

二十一世紀具開創性的名廚馬克·維哈為何能以地方風味料理顛覆法國人的味覺認知？

掌握法國美食潮流

什麼是法國新料理？

對世界產生什麼影響？

工業化及全球化對法國料理帶來什麼樣的衝擊？

口感、風味、飽足，「分子料理」帶來怎樣的爭議與挑戰？

（本書為《法國料理的秘密》修訂改版）

作者簡介

尚-皮耶．普蘭 (Jean-Pierre Poulain)

曾任圖魯斯飯店管理學院資深教師 (l' Ecole hoteliere de Toulouse, professeur agrege >) , 巴黎第七大學社會學博士, 博士論文為 料理方式與用餐禮儀的人類社會學 (l' anthroposociologie de la cuisine et des maniere de table) , 現任圖魯斯大學 (Universite de Toulouse II Le Mirail) 副教授兼觀光餐飲業研究中心CETIA主任。

艾德蒙．納寧克 (Edmond Neirinck)

曾任餐飲學院教師、資深教師, 現任職於法國師範學院 (I.U.F.M.) , 培育飯店管理學院的師資。是法國料理榮譽學會會員 (Academie Culinaire) , 並且歷任多間廚藝學院的評鑑委員。

書籍目錄

目錄top

序

第一章 開胃菜 - - 奠定飲食發展基礎的重大發明

用火熟食 / 重大發現：發酵 / 古希臘人和羅馬人

第二章 泰爾馮時代 - - 法國料理的開始

用餐方式 / 廚房導覽 / 一支陣容龐大的料理軍團 / 有限的烹飪技術

第三章 餐桌上的文藝復興

禮儀 / 義大利式飲食：叉子出現 / 新大陸的物產 / 趨於完善的烹調設備

第四章 高級料理的時代誕生

香料用量的遞減 / 燉菜與醬汁誕生 / 「醬汁」的定義擴大了 / 兩種新的湯汁濃稠技術：用炒麵糊勾芡與收汁 / 肉汁和濾汁：今日湯底的前身 / 尊重食物的原味 / 慕斯（肉泥） / 日漸精緻的上菜程序

第五章 宮廷御膳 - - 法國經典料理的奠基

米儂 - - 鍊金廚師的傳統 / 宮廷饗宴 / 一波又一波的新思潮.....

第六章 餐館的誕生

新式餐館 / 為菜色命名

第七章 法國料理的黃金時代

餐館推出新式上菜程序 / 菜單 - - 八人份、準備八十副餐具 / 邁向「料理學」 / 新設備、新食品、新食譜

第八章 緬懷「城堡生活」 - - 觀光業與飯店業的誕生

新生活藝術 / 艾斯可菲：法國料理的集大成者 /

第九章 從旅遊餐館業到「新料理」

旅遊餐館業 / 「新料理」 / 法國料理的創造力

第十章 飲食現代化

飲食國際化 / 工業化 / 所謂「飲食失序」.....

第十一章 地方料理和異國料理不再引起爭端

重新定位法國美食中的傳統地方料理 / 他人習以為常的異國風味 / 料理，不只是食譜而已

第十二章 「口感學」還是「飲食學」？

爭端來自於主廚嗎？

／法國美食評鑑何去何從？

／分子料理 / 美食的「小菜化」現象 / 迷失的「口感學」

附：料理名詞事典、重要料理人小傳、法國飲食史大事記

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>