

<<甜點的歷史>>

图书基本信息

书名：<<甜點的歷史>>

13位ISBN编号：9789866098116

10位ISBN编号：9866098117

出版时间：2011-5-22

出版时间：博雅書屋

作者：瑪格洛娜．圖桑—撒瑪

译者：譚鍾瑜

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>

<<甜點的歷史>>

內容概要

甜味食物無可抵擋的誘惑與悅樂之旅

糖和蜂蜜成就了蛋糕、奶油讓蛋糕更加美好、巧克力是「諸神的食物」，甜食是奢侈飲食之首要。

甜點的誘人外觀、甜美氣味、細膩口感既加深了感官之樂，還賦予了精神愉悅感，療慰了心靈。糕餅百年來的發展、演變、製作、精神及意義盡收於此。

「閃電泡芙」始終做成可一口吞下的大小，就像電光石火，故得其名。

在主顯節，「國王蛋糕」中藏有一顆蠶豆，誰抽到蠶豆就是當天的國王。

做成像「柴薪」的蛋糕意味著對火的敬拜及尊敬祖先。

「乳脂鬆糕」源於海盜時代水手們吃的如鉛塊般又硬又重的烘餅。

「亡者麵包」是墨西哥人於十一月一日購買的狀似骨骸的麵包，象徵重生。

人類對甜食的愛好似乎是從對吃的單純需求中脫軌而出，甜食絕對是奢侈飲食之首要。

但是，從一萬兩千年前的石窟壁畫中所看到的人類在峭壁上採集野蜜的危險舉動，便可知我們的遠祖早有一張貪甜的嘴！

本書講述甜點從古埃及、中世紀、近代到當代的起源、演變、製作，以及糕點師傅和工作坊的歷史。

另外也廣泛論及世界各地的糕點，甚至談到品嚐食物的味覺感受。

在文化方面，也述及不同時期和不同階層所食用的甜品、使用材料的變化與口味的不同、傳統節慶所使用的甜品等等，涵括了各種各樣與甜點相關的史料。

本書特色

美味的甜點幾乎人人喜愛，介紹食物的書籍也通常很受歡迎，但過去有關甜點的書籍大都是食譜等實用型的書籍，很少有深入探討甜點歷史的知識性書籍，本書不僅有人文深度，也提供了圖片，給予讀者視覺上的美好感受。

<<甜點的歷史>>

作者簡介

作者簡介

瑪格洛娜·圖桑—撒瑪 Maguelonne Toussaint-Samat

來自書香世家，很早就在兒童刊物上發表自己的短篇小說。

二十二歲便出版第一本著作，其後曾兩度獲得法蘭西學院文學大獎。

在飲食書中，絕對可名列最傑出的作者之一。

著有暢銷書《飲食的自然與風尚史》（*l'histoire naturelle et morale de la nourriture*）、《布爾喬亞的烹飪史》（*Histoire de la cuisine bourgeoise*）等二十多本飲食書，且已翻譯成多國語言。

譯者簡介

譚鍾瑜

中國文化大學法文系畢業，資深編輯，曾於法國研讀西洋美術史及博物館學。

現為專職譯者，譯有《以色列》、《文藝復興》、《法蘭西的榮耀與堅持》、《羅浮宮》（合譯）、《法國》（合譯）、《英國》（合譯）等書。

<<甜點的歷史>>

書籍目錄

序：貪愛甜食與甜食

八十種主要糕點一覽

第一章 是ENTREMETS還是DESSERT？

還有GOUTER呢？

昔日點心之華美

第二章 甜點製作者的歷史

麵團、餡餅及糕餅師

完美糕餅師的權利及責任

啟蒙時代，蛋糕的時代

卡漢姆及其後繼者

第三章 製作甜點的原料

關於酵母

眾神的甜美饋贈：蜂蜜，接著是糖

奶油不只是奶油

「ABOVO」

巧克力，神的美食

增添甜點香味的香草及咖啡

第四章 歷代知名甜點

聖經時代、古埃及、古希臘及古羅馬

中世紀，上流社會及下層社會的人

文藝復興時期與義大利的影響

糕餅的偉大世紀及啟蒙時代

十九世紀：卡漢姆及民主糕點的時代

十九世紀的名點

二十世紀及以後：最近的過去與現在的瞬時

第五章 法國傳統糕點

民間與宗教糕點

法國的甜點遺產

第六章 世界各國知名甜點

馬格里布，甜點之母

德國豐富的甜點文化

奧地利，糕點的樂園

遊遍天涯的千層酥

匈牙利甜點的榮光

強求亞洲的千層派？

中華帝國的節慶糕點

比利時糕點，傳統之樂

伊比利半島的樸實糕點

葡萄牙愛雞蛋

不列顛教我們的事

義大利沒有餐後甜點，但是蛋糕好吃

神聖的俄羅斯節慶甜點

美洲各式各樣的美味遺產

<<甜點的歷史>>

第七章 吃冰淇淋的樂趣

冰淇淋的歷史

第八章 蛋糕上的櫻桃：果醬及蜜餞

果醬，國王的享受

水果蜜餞

譯名對照表

<<甜點的歷史>>

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>