

<<为国王们烹饪>>

图书基本信息

书名：<<为国王们烹饪>>

13位ISBN编号：9787108025272

10位ISBN编号：7108025272

出版时间：2007-10

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：[英]伊恩·凯利

页数：240

译者：蔡得誉,邵群芳

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>

<<为国王们烹饪>>

前言

此书作者系英国人，是一位演员和作家，其母亲是一位出色的厨师。

法国的烹调名闻世界，作者本人又是一位美食家。

也许由于这些原因，作者选择了撰写法国著名厨师卡莱姆的传记。

这是一本附有菜谱的名厨传记。

原著的对象为英国读者。

有些食谱、菜名等，中国读者在理解上可能会有困难，我们对此作了些注解。

另外书中有不少糕点，光从名字上看，很难理解。

因此，对书中反复提到的一些主要糕点，我们也作了一些注解，并拍摄了一些照片和图片。

在此过程中，我们曾得到一些法国朋友和职业糕点师的协助。

尤其是我们的老朋友马夏尔夫妇(Jaeques Marchal和Cecile Marchal)，给予我们极大的帮助，在此一并致谢。

译者2005年5月16日于巴黎

<<为国王们烹饪>>

内容概要

本书是一本传记，也是一本皇室烹调书。

本书的主人公安托南·卡莱姆担任过拿破仑、英国乔治四世、沙皇亚历山大一世的御厨，为当时欧洲的许多帝王烹饪，比任何人都更清楚地了解那个时代著名人物的口味，同时也奠定了法国古典菜式的基础，被誉为法国近代厨艺之父。

本书“令人愉快地巡游摄政时代皇室厨房的幕后，配上可以自己动手尝试的菜谱”，将读者带入沉迷于美食的欧洲皇室，是传记，亦是皇室烹调书。

这是一本附有菜谱的名厨传记。

原著的对象为英国读者。

有些食谱、菜名等，中国读者在理解上可能会有困难，我们对此作了些注解。

另外书中有不少糕点，光从名字上看，很难理解。

因此，对书中反复提到的一些主要糕点，我们也作了一些注解，并拍摄了一些照片和图片。

本书是一本传记，也是一本皇室烹调书。

本书的主人公安托南·卡莱姆曾是拿破仑、英国乔治四世、沙皇亚历山大一世的御厨，他清楚地了解那个时代著名人物的口味。

他奠定了法国古典菜式的基础，被誉为法国近代厨艺之父。

《为国王们烹饪》带读者愉快地巡游于欧洲皇室厨房，更值得一提的是所配的菜谱，读者可以自己动手尝试。

<<为国王们烹饪>>

作者简介

伊恩·凯利，英国人，曾经是位演员，也是一位作家，与妻子和幼子住在伦敦。本书是他依据回忆录《皇室糕点师》中的生动素材，追溯了安托南·卡莱姆从大革命时期的弃儿，一跃成为国际著名厨师的经历。

<<为国王们烹饪>>

书籍目录

美食家的筵席 做糕点的男孩 塔兰朗家的早餐 美食学——一种需要指南的时尚 瓦朗西城堡：在卢瓦尔的一年 拿破仑的结婚蛋糕 俄国人在巴黎 厨师、烹调书、妻子和情人 布赖顿皇宫 维也纳式点心 冬宫出色的鉴赏家 懂行的大食客 罗斯希尔德城堡 最后的安排 结语 插图目录 参考书目 致谢

<<为国王们烹饪>>

章节摘录

插图

<<为国王们烹饪>>

后记

对我们来说，他是一个象征。

他是现代烹饪之父，是只为自己的事业而生的典型，是从最底层做起的厨师的榜样。

仅仅凭着自己意志的力量和勇气——他拥有出类拔萃的才智——登上了他艺术的最高峰。

——《卡莱姆的职业生涯》厨师菲力斯·吉尔伯特 巴黎1894年，安托南逝世后六十年。

当糕点大师查尔斯·沃勒特寻找安托南的坟墓时，非常震惊地发现没有墓碑，周围杂草丛生。

19世纪的法国，美食十分繁荣。

巴黎厨师协会有足够的财力，把巴黎的一条街道用它的英雄安托南·卡莱姆的名字重新命名，但是协会却找不到一位后裔来出席这个仪式。

沃勒特更加惊异地发现，他的偶像的墓地，与其他拥挤的巴黎公墓一样。

因为不支付“租金”，将被循环使用。

巴黎厨师协会得到巴黎餐馆和柠檬汽水制造商联合会、糕点师协会和巴黎品酒师协会的赞助支持，另外还有名为“安托南·卡莱姆弟子”的获奖厨师们(他们至今仍为纪念他而汇聚在一起)，共同出资为安托南买了一块墓碑。

那天下午，查尔斯·沃勒特从蒙马特公墓往下看，发现景观至今无很大的变化。

纪念另一次巴黎“解放”而建造的白色长形“圣心教堂”，1894年时正在山顶上修建。

而在巴黎的另一边，为纪念法国大革命一百周年而建的埃菲尔临时铁塔，正在成为永久性的旅游名胜景点。

如果安托南还在世，很难认得出他出生的城市。

他去世以后，巴黎已经变得让人认不出来了。

蒙马特的风车，曾经为巴伊糕点店磨过面粉——早先的那些“红磨坊”几乎全部消失了。

宽阔的马路，从星形广场及安托南没有机会看到竣工的凯旋门，向四面八方放射开去。

当夜幕降临时，新街灯照耀着马路两侧那一望无际的餐馆。

从前的市政厅，安托南曾经为拿破仑的结婚大典制作宴会的地方，已经不复存在。

再过去便是拉菲特路银行家的宫殿。

罗斯菲尔德以数千万的财富彻底改建过。

安托南曾在那里为巴黎的名流烹饪过(包括他在蒙马特公墓里的邻居海因里希海涅)。

他惟一还能认出的是食物。

在餐馆和酒吧里，大革命以后的巴黎因它们而出名，在福布·圣·奥诺雷那个地带优雅高级的餐厅里，就像在伦敦、维也纳、圣彼得堡或者旧金山一样，每个厨房的柜架上，都有安托南的烹调书籍。

三位被认作革命后巴黎现代烹调的创始人：布里亚·萨瓦兰、德·雷尼埃和安托南，只有一位真正承担烹饪工作，也只有他才真正成了著名人物。

在一种文明里，是厨师，而不是作家，或者评论家，成了著名人物。

当然这个文明里的食物，也在经历着变革。

在这一文明中，今天读安托南著作的人已经不很多了，甚至在职业厨师中也一样。

他写作的风格，远不像现代烹饪书，轻松愉快地鼓励大家尝试。

他是为了自己艺术的尊严而奋斗，为了完成职业厨师的各种不同需求而奋斗。

即使这样，他的菜谱仍然点缀着全世界法国餐馆的餐桌，只是菜谱的安排与内容有些改变，以便适应变化中的口味和现代时尚。

令人惊奇的是，这些菜肴原本烹制方式是很简单易懂的。

假如你真按照他的建议：“自己动手试试”，你会发现菜肴有点淡而无味，或者偏甜……其余的，对于21世纪的美食爱好者，它们又过分地奢侈。

然而他的灵魂仍然在最简单的、最纯洁的沙司上徘徊，在巴黎糕点店布置精致高雅的玻璃橱窗里徘徊。

那个时代食品的香味，口味和礼仪，以令人意外的形式在今天继续存在。

从他那个时代来到1914年前，在食品历史上被称为“卡莱姆的世纪”。

<<为国王们烹饪>>

法国烹饪中出类拔萃的食品，同俄式上菜一样，已经被整个西方世界所接受。

安托南关于沙司的法典，与他那军事般的秩序和极严格的卫生要求在职业厨房里，被看作福音。

他关于调味香料的组成和他的糕点食品主流成了正统观念。

是他把蛋奶酥、“随风飘”（一种馅饼，见译者提供的图片）、注奶油花的蛋白酥，甚至被认为是最微不足道的西红柿，都引进了主流餐桌，成为饮食的主体。

他坚持要求蔬果做得脆嫩——即使是经过精心装饰的，或者做成罐头的蔬果（由下在《安托南·卡莱姆作品集》中的倡导，从1840年代起，用卡莱姆的名字，阿潘特的罐头技术得以大行其道）……在每个厨房里，厨师们曾经戴过，现在仍继续戴着安托南设计的帽子。

至关重要的是，安托南创立了大师级厨师用出版的方式传授知识与经验之先例，有些厨师因此而成为富翁和名人。

作曲家罗西尼曾经问他，在厨房里是否会有临时即兴操作。

他回答：“不会，我做的一切全写在书上，在实践中很少改变。

”他这个回复得到皇宫墙外民众的承认。

普通民众是吃不到“厨师之王和国王的厨师”亲自烹饪的食品的，但是他的菜谱对他们有极大的吸引力。

结果是一个师传徒，代代相传的链条形成了。

每个厨师都感激他的师父的帮助。

从安托南开始，到索亚和埃斯库、博克兹，甚至贝顿，一直传到众多的著名厨师，也传给当今对着烹饪菜谱垂涎欲滴的众多读者。

<<为国王们烹饪>>

编辑推荐

《为国王们烹饪》是一本传记，也是一本皇室烹调书。

<<为国王们烹饪>>

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>