第一图书网, tushu007.com

<<维多利亚女王的秘密厨房>>

图书基本信息

书名：<<维多利亚女王的秘密厨房>>

13位ISBN编号：9787807062141

10位ISBN编号：7807062142

出版时间：2006-4

出版时间：上海远东出版社

作者：简·贝斯特·库克

页数：149

字数：103000

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

第一图书网, tushu007.com

<<维多利亚女王的秘密厨房>>

内容概要

我们旅行到一个新的地方，最容易进入当地文化的，就是饮食吧!到意大利，不吃几个现烤的比萨，不吃一点香料够重的意大利腌菜，好像对不起自己的胃；到了法国，不来一套法国大餐，好像白花了旅费；飞到德国，吃了几根香肠，灌下几杯啤酒，好像我们才安了心，到此一游。

我们愈来愈依赖我们的舌尖我们的鼻子我们的胃，我们藉由它来告诉自己，台北巴黎，零时差。我们下飞机，急着寻找熟悉的或似曾相识的或还不曾谋面的气味；我们在城市里逛完博物馆，又急于去找一种气味来搭配我们一时还没回过神来的东西，也许是一块蓝莓蛋糕，也许只是一杯香浓的咖啡；我们听完一场歌剧，也许有想喝几口威士忌或是吃一盘洒满乳酪的意大利面的冲动。

因此在纽约街头，我们一边看着街头的艺人表演，一边津津有味地啃着一个冷冷干干的热狗面包。我们到了普罗旺斯，气氛带领我们到森林里找寻香蕈的气味。

我们到了德国，参观了这个堡那个堡，似乎就是该喝啤酒的时候了。

我们藉着同一文化的食物，来延续刚才的惊叹、欢乐、忧伤或种种气氛，我们藉由食物的气味，来延续还没有走出来的心情。

因此，我们有时会在异地的市场，买一些完全不知如何处理的香料回家；我们也会在故乡的街上，又不断地寻找曾经经验过的气味；我们还不想结束旅程，藉由食物，我们继续行走。

但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃?日本料理精致还是中国菜讲究?我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。

我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。

美国人真的不懂吃吗?英国人真的只有炸鱼和薯条吗?我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗?我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

因此，我们寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

西餐名目繁多，本书对英国的正统西餐进行了相当细致的介绍，即使是一个从未尝试过西餐的人，看后也能点出地道的菜，显现“老克拉”的风范。

第一图书网, tushu007.com

<<维多利亚女王的秘密厨房>>

书籍目录

英国食物 前言 英国料理的地方特色 伦敦 英格兰南部与东南部 英格兰西南部 英格兰中部 英格兰东部 英格兰北部 威尔士 苏格兰 爱尔兰 饮食习俗英国正统料理作法 食谱前言 汤·前菜 番茄奶油浓汤 苏格兰清汤 咖喱肉汤 扁豆汤 18世纪豌豆汤 奶油蘑菇浓汤 乡村奶油菇 咖喱蜜瓜盅 鱼杂烩 印度炒饭 英式扣肉 苏格兰山鹬 菠菜乳酪糕 主菜 邶松鸡 黄瓜酱汁鳕鱼 蒸野兔 改革俱乐部风的烤羊排 烤牛肉 约克夏冻 烤羊肉 烤猪肉 炸鱼和薯条 猪肉煮杏子 充填烤鸡 牧羊人派派 康沃尔蟹肉派 牛排腰子派 甜点 苹果派 剑桥奶酥 巧克力海绵布丁 水果克朗勃 斯诺登布丁 斑点布丁 煎饼 夏日布丁 乳酒冻 屈莱弗甜食 烘焙糕点 面包 香蕉蛋糕 甜燕麦饼 水果蛋糕 马德拉蛋糕 吉尼斯黑啤酒蛋糕 柳橙蛋糕 英式烤饼 奶油酥饼 奶油派皮 约克夏凝乳塔后记

第一图书网, tushu007.com

<<维多利亚女王的秘密厨房>>

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