

《食帖14：小聚会教科书》

图书基本信息

书名：《食帖14：小聚会教科书》

13位ISBN编号：9787508669908

出版时间：2016-12-1

作者：林江

页数：164

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食帖14：小聚会教科书》

内容概要

《小聚会教科书》，超人气内容品牌「食帖WithEating」特别制作，家庭备小聚会指南书。没有人是座孤岛，每个人都需要偶尔的相聚。该书以“小聚会”为主题，从食物入手，探讨现代生活中美食与聚会的重要性。邀请全球多位聚会爱好者，分享如何轻松筹备场小而美的温暖聚会，从时间安排、食物准备、餐桌造型到空间装饰，提供有关聚会的切实灵感与方法。附赠“2017小聚会日历”与别册《猫山狗海》。

《食帖14：小聚会教科书》

作者简介

林江 主编

高品质“食物生活”类内容品牌“食帖”系列图书主编，已出版食帖8本，包括《食鲜zui高》《肉！肉！肉！》《全宇宙都在吃甜品》《理想身材，吃即王道！》《大丈夫生于厨房》《自给自足指南书》。

特约撰稿人：野孩子、张春

饮食文化专栏作家、美食家、美食爱好者，在美食圈有定的影响力。

书籍目录

Chapter 1 /

如同呼吸般

我们都需要偶尔的相聚

食物是连接人们的zui古老而有效的方式

小聚会是生活中的块甜点

先愉悦眼睛，再满足味蕾

他们来到你家，是为了享受你的陪伴

花，是为表达心意而存在

不求完美，用心即为道

张漂亮的餐桌，就能让客人感受到诚意

Chapter 2 /

基本款家庭小聚会筹备指南

献给懒人的完整聚会食单

从0到100，步步征服你的胃和心

1分钟就能搞定小食摆盘

16种常见餐桌植物档案

zui为难得的是手作之心

或许孩子比大人更需要美妙的聚会

谁会拒张小而美的卡片？

从曲水流觞到谈话时代

摆脱寻常，去外太空聚会又何妨？

Chapter 3 /

Let's have tapas !

冬日里，小聚来取暖

香草烤羊排

狗剩汤

《食帖14：小聚会教科书》

精彩短评

- 1、这本书不仅是一本小聚会指南书，也是一本特别好的职业思路拓展书。
- 2、还不错 看着挺享受的
- 3、只有视觉可以 mook越来越无趣
- 4、又快餐式地读完一本充满仪式感的...杂志？
2/5是全球生活家的访谈，然后夹杂极少量配酒，插花，音乐推荐。后面是西式餐点制作。适合hygge/仪式感/小资/热爱烘焙的人。附赠猫猫别册。
内容于我本人3星，排版4.5星。
- 5、16年开始做近餐App，也是希望能将中国能在家宴的形式上，做出更有社会性的小聚会。而前路漫漫，实在不易。
- 6、反向球化石榴莫吉托好有趣，可以试试看。
- 7、附赠的很多适合小聚会的颜值高的小食菜谱很受用呀，还有一些适合布置聚会的花朵和手工方案赞赞的。
- 8、很实用
- 9、几篇访谈和菜谱组成的书。
- 10、我们都需要偶尔的相聚；美好、单纯、基本的感情维系，是生活的必需品。
- 11、越来越像一本说明书了，也不错，实用性还是很高
- 12、轰趴必备
- 13、中间部分内容没兴趣
- 14、比较实用的说明书
- 15、第一次给食帖打四星，这本书终于言之有物一些了。
- 16、食贴出的书，很实用的小聚会指南，本来对买房无感，读完迫切想买一套哈哈
- 17、17/2/11 无元宵的元宵节
- 18、爱不释手...从设计到内容都很精致的书
- 19、小聚会来嘛
- 20、挺不错的，告诉我们组织聚会时，不要把太多时间花在准备食物上，要多陪陪客人~一般6-8人的聚会会比较好。食物、花、酒和音乐可以为聚会增色彩~~

章节试读

1、《食帖14：小聚会教科书》的笔记-第52页

摘自食帖第14本书《小聚会教科书》

随着越来越多的个性化餐厅、咖啡馆的出现，我们常常把聚会地点放在家以外的地方。当人们生活的条件渐渐优越起来，还有越来越多的人选择在传统节日里用旅行替代家庭聚会。家宴和小聚会，仿佛渐渐退出了日常生活。这常常令我感到惋惜。

而最近，有幸结识了日本聚会生活家山本侑贵子。她是日本著名的食物、空间装饰美学老师。她著有多本作品，也常常受到各大商场及餐具品牌的邀请，参与现场活动分享她的餐桌布置经验和料理制作心得。同时，她还是一位17岁儿子的母亲。她喜欢制作料理，热爱茶道、香道、花道。也学习书法和中国水墨画，热爱一切手作。

在跟她的交流中，学到了很多有关小聚会的新鲜观点和有趣窍门。同时也看到了在不同国家、文化背景下，小聚会所承载的内容与功能上的差别，令人受益匪浅，所以决定也分享给大家。

PROFILE

山本侑贵子 (Yamamoto Yukiko)

Dining & Style 株式会社首席执行官。日本著名的食物、空间装饰美学老师。著有《おもてなしの教科書》（款待之道的教科书）、《おもてなしテーブルコーディネート花と色の空間演出》（款待餐桌的布置-花朵与色彩的空间演出）、《おもてなし12か月》（12个月的餐桌布置和食谱）等与家宴款待的布置装饰、料理制作、款待宾客之道相关的书籍。

食帖一般每隔多久会组织一次小聚会？通常会从哪些方面着手准备？

山本 我喜欢每两周在家办一次聚会，但因为现在工作比较忙碌，所以基本上是每个月办一次。至于准备工作，如果是举办晚餐聚会，我通常会在白天开始准备，会尽力把所有准备工作做充分（大约80-90%的事先准备工作），避免在客人来了以后还要继续忙碌。这样客人到了后，只要热一下菜肴就好了。我会考虑厨房里所有可用的工具（烤箱、微波炉等），然后做一个计划，尽可能将所有工具最有效地利用。并且，所有这一切都由我独立完成。

聚会开始前，我会将要用的餐具提前摆好。然后将所有菜肴装在小的容器里面，方便稍后加热和上菜。关于摆盘，我没法像餐厅里那样面面俱到。如果是做6-7道菜肴的话（通常我都做这个数量），我会把两道菜放在同一个盘子里进行摆盘，不然会太浪费时间。剩下的菜肴，就盛装在大碗里，然后交给客人们在餐桌上传递享用。

如果是会席料理，我会将一开始要用的米饭、味噌汤和刺身进行摆盘。接着大家自行取用其他的料理。用餐前，会在每个人面前放三个盘子。如果还需要更多，厨房里也会备好多余餐盘。我会提前根据菜肴准备好一切所需的东西，并放在顺手的地方方便随时拿取。

在客人们传递大碗自行取用菜肴时，我会抓紧空隙时间，将用过的食器先放进洗碗机里。这样当我回到餐桌上时，大碗正好传回到我这里。进行到甜点时，桌子上就只会剩下葡萄酒杯和甜点盘，不会有

《食帖14：小聚会教科书》

多余的器皿了。

当我们邀请宾客时，必须变身为全能型选手。这和餐厅里每个人都有明确的分工很不同，所有事都要自己来，并且还得非常有效率。

对于不擅长料理的人，建议请专业的送餐服务，或者购买质量较好的现成食品。然后用购买的完成品，做出漂亮的摆盘，也是很令人愉悦的。或者还可以购买一部分熟食，然后再自己制作几道简单料理来做补充。

食帖 × 山本侑贵子完整访谈，请翻阅《小聚会教科书》。

《食帖14：小聚会教科书》

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：www.tushu111.com