

《披萨：吃的全球史》

图书基本信息

书名：《披萨：吃的全球史》

13位ISBN编号：9789868816053

10位ISBN编号：986881605X

出版时间：2012-7-8

出版社：衛城出版

作者：凱蘿·赫史托斯基

页数：160

译者：黃亭睿

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

《披萨：吃的全球史》

内容概要

《批萨：吃的全球史》

作者简介

凯蘿·赫史托斯基 Carol Helstosky

丹佛大學歷史系副教授，著有《地中海的食物文化》（Food Culture in the Mediterranean）、《大蒜與油：現代義大利的食物與政治》（Garlic and Oil: Food and Politics in Modern Italy）。

《批萨：吃的全球史》

书籍目录

前言

1 餐盤上的歷史課：披薩在義大利的故事

2 披薩在美國的故事

3 小吃立大功：征服世界的披薩

4 放眼未來

食譜

注釋

精選書目

網站與協會組織

圖片出處

《披萨：吃的全球史》

精彩短评

- 1、中规中矩的小书，罗列了pizza不长的历史和零散的趣闻，简单的分析了它为什么会在全世界如此流行（翻来覆去强调可以在圆形面饼上加任何topping）。其中讲到纽约春街53又1/2号的Lombardi's，说当年吃了这家pizza的人后来都开了自己的pizza店。你确定这和地下丝绒那个段子不是同一个人写的？比较吃惊的是，当年多米诺搞15分钟送达或免费的活动，遭到美国民众一致的反，后来多米诺外卖司机常常卷入交通事故，证实了美国人的担心并不多余。多米诺老板因此吃了官司赔了上百万美元。在全球化那章，作者主要介绍了必胜客的扩张，对中国市场的情况一笔带过。看样子作者并不知道，东亚这几个国家，早在十几年前就把pizza做成了fine food甚至luxury food。
- 2、披萨小科普。从发源地拿坡里napoli讲到全球畅销美食。
- 3、衛城出版的“吃的全球史”系列很好玩。開本很小，頁數也不厚，方便攜帶。每本書從一種食物入手帶出歷史。大仲馬說，批薩是美食市場的溫度計呢。
- 4、芭莉絲希爾頓。
- 5、读着玩呗 读完吃呗

《披萨：吃的全球史》

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：www.tushu111.com