

《終極饗宴》

图书基本信息

书名：《終極饗宴》

13位ISBN编号：9789867586629

10位ISBN编号：986758662X

出版时间：2008.7.9

出版社：時周文化事業股份有限公司

作者：米蘭妮．德尼亞Dunea, Melanie

页数：240

译者：韓良憶

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

《終極饗宴》

內容概要

世界上沒有人比名廚吃得更好，也沒有人比他們更懂得吃！

新鮮白松露、最上等魚子醬、一磅三百美元的鮭魚腹肉，在他們眼裡都不稀罕。

人生的最後一餐，他們的選擇會是什麼？

法樂琪法國料理名廚Jimmy、最有人氣的大廚阿基師、學學文創創意總監林文媛、美食評論家胡天蘭、中視節目部經理陳浩、文壇才女盧郁佳，真心分享他們心目中的最後一餐！

全球50位名廚參與，史無前例的夢幻企畫

世界知名攝影師掌鏡，披露50位世界名廚真面目

世界級夢幻食材 + 老饕級吃法大公開

50位世界名廚專訪，究極的「最後晚餐」食譜

全球明星主廚旗下餐廳一網打盡

假如你即將死去，你希望這一生的最後一餐吃些什麼？在哪裡吃？和誰一起吃？

《浮華世界》(Vanity Fair)、《新聞周刊》(Newweek)知名女攝影師米蘭妮·德尼亞(Melanie Dunea)，說動了數十位國際知名廚師參與此一極端浪漫的龐大企畫，畢竟，能夠決定自己的最後一餐，是無上的幸福，是人生最後的禮物！因此它應該是一場饗宴：不論你是選擇一個人慶祝，或被所愛之人圍繞、送行。

書中收錄至死都堅持其飲食美學的大廚(喝威士忌要加冰河冰塊，松露要挑選中心呈好看的深色大理石紋路，水煮蛋要加松露油，舀魚子醬要用珠母貝製湯匙)，還有選擇回歸本初簡樸的大廚(母親做的千層麵，童年時代的美國南方炸雞，傳統棍子麵包佐奶油或在地香腸)。這些名廚，不論其餐廳是位於印度烏代浦爾或花都巴黎，不論有多少顆米其林星加身，不論出身歐美、華裔、日裔或非裔，其廚藝生涯的精華與畢生的精采，全都濃縮體現在這一場終極饗宴中。

本書以專訪搭配為每位名廚量身打造的獨特影像，窺見名廚的內心世界，帶給讀者獨一無二的閱讀經驗。

滿載全球飲食文化精隨、充滿閱讀驚喜與視覺驚艷的一本生活風格類巨著！

史無前例的華麗受訪陣容，包括：

亞倫·杜卡斯(Alain Ducasse)：冠有最多米其林星的大廚，目前名下有六顆星。

安東尼·波登(Anthony Bourdain)：美國名廚、作家、電視主持人，足跡遍及全球，包括台海兩岸三地。

傑米·奧利佛(Jamie Oliver)：英國電視明星大廚，以BBC烹飪節目聞名全球，身價有兩千五百萬英鎊。

馬利歐·巴塔立(Mario Batali)：義裔美國名廚，《煉獄廚房食習日記》中的「廚神」。

湯瑪斯·凱勒(Thomas Keller)：世界最佳餐館「法國洗衣坊」主廚，是亞倫·杜卡斯之外，世上唯一同時拿下六顆米其林星的大廚。

雷蒙·布朗克(Raymond Blanc)：牛津著名的米其林二星「四季莊園」餐廳老闆兼大廚。

費朗·阿德里亞(Ferran Adrià)：旗下的米其林三星「埃布利」餐廳每年只從四月營業至十月，三度獲選為世界最佳餐廳。

艾蕾娜·阿爾扎克(Elena Arzak)與璜·馬利·阿爾扎克(Juan Mari Arzak)：西班牙廚藝界著名的父女檔，共同打理的米其林三星餐廳「阿爾扎克」獲《紐約時報》選為全球值得專程搭飛機前赴賞味的十家餐廳之一。

丹尼爾·布盧(Daniel Boulud)：生於法國，從紐約發跡，擁有多間高級餐廳，以紐約的「丹尼爾餐廳」最出名。有「紐約食神」之稱。

艾力克·芮波特(Eric Ripert)：主廚並合夥經營的「貝納當餐廳」擁有《紐約時報》四星和米其林三星的殊榮。

松久信幸(Nobu)：崛起於紐約的日本名廚，目前在全球十四個地方擁有十九間「Nobu」餐廳。

高山雅方(Masa Takayama)：主廚的「雅」餐廳兩度獲《富比世》選為全美最昂貴的餐廳，卻仍一位難求。與其他……

《終極饗宴》

作者簡介

米蘭妮·德尼亞 (Melanie Dunea)

作品經常出現在《浮華世界》(Vanity Fair)、《新聞周刊》(Newsweek)、《娛樂周刊》(Entertainment Weekly)、《城鄉》(Town & Country)、《美食家》(Gourmet)、《時人》(People)、《紐約》(New York)與《風格時尚》(InStyle)等刊物。曾獲得「美國攝影獎」與「出版設計協會年度獎」獎項。現定居紐約市。

《終極饗宴》

精彩短评

1、薄巧！

2、这本书为名厨访谈，分享最后一餐希望吃什么、和谁吃。不出意外，大多数人还是和自己家人一同享用了。

3、有内地简体版。大厨们着眼于美食终极之美，对即将死去的假想比较甜美，有些干脆没当真。只有英国人丹·巴勃略为特殊。他养了一条大公猪很久，起名波利斯，看来永远不准备杀掉。但他设想的临终飨宴是“波利斯的排骨，配上猪耳朵、肉垂和脸颊肉的凉拌沙拉”，似乎觉着还不够阴惨，这家伙还加了一句：“如果我走了，波利斯也得走。”

4、50份最后一餐 + 50份菜谱 + gaggenau厨具广告。低于身高的冰箱并不够用。

精彩书评

- 1、這其實不是一本菜譜書。準確的說應該是50位名廚對幾個關於終極饗宴問題的回答。包括，什麼地方吃，和誰吃？吃什麼？配什麼飲品？誰來煮？要不要配音樂。最后這本書還附上了這50位廚子提供的菜譜。買這本書多少是因為名廚崇拜~ 各個大廚的終極饗宴還是如同他們各自的風格，簡約的，繁復的，傳統的，科技的都有。看到Ferran Adria的方子我又崩潰了一次。需要用得氧化亞氮和 soda siphon 囧~~ 他的書我也曾經翻過，因為是西班牙語，加上他的方子對於我來說幾乎都是不可復制的，實在是沒有太多學習的空間，翻字典讀了一兩個方子后就放棄了，剩下的也不過是看看擺盤的圖而已。這次這個方子雖然被翻譯成了中文，可還是一樣的不可復制。不過好在這樣的廚子不多，其他的大多數都還是平易近人的。即是不是那么平易近人，有之前的氧化亞氮做比較也都顯得和藹可親了。這本書可以和廚子們學習食材和餐酒的搭配，不一定是傳統的經典搭配，但能滿足那些刁鑽廚子們的胃口，想來也不會差。想八卦的時候還可以研究那些廚子們喜歡的音樂。這本書讓我不滿的是，所有的菜譜都沒有配圖。
- 2、這其實不是一本菜譜書。準確的說應該是50位名廚對幾個關於終極饗宴問題的回答。包括，什麼地方吃，和誰吃？吃什麼？配什麼飲品？誰來煮？要不要配音樂。最后這本書還附上了這50位廚子提供的菜譜。買這本書多少是因為名廚崇拜~ 各個大廚的終極饗宴還是如同他們各自的風格，簡約的，繁復的，傳統的，科技的都有。看到Ferran Adria的方子我又崩潰了一次。需要用得氧化亞氮和 soda siphon 囧~~ 他的書我也曾經翻過，因為是西班牙語，加上他的方子對於我來說幾乎都是不可復制的，實在是沒有太多學習的空間，翻字典讀了一兩個方子后就放棄了，剩下的也不過是看看擺盤的圖而已。這次這個方子雖然被翻譯成了中文，可還是一樣的不可復制。不過好在這樣的廚子不多，其他的大多數都還是平易近人的。即是不是那么平易近人，有之前的氧化亞氮做比較也都顯得和藹可親了。這本書可以和廚子們學習食材和餐酒的搭配，不一定是傳統的經典搭配，但能滿足那些刁鑽廚子們的胃口，想來也不會差。想八卦的時候還可以研究那些廚子們喜歡的音樂。這本書讓我不滿的是，所有的菜譜都沒有配圖。转自小羊

《終極饗宴》

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