

《南風吹過廚房》

图书基本信息

书名：《南風吹過廚房》

13位ISBN编号：9789574691555

10位ISBN编号：9574691551

出版时间：2010-5-21

出版社：臉譜文化

作者：吉兒·諾曼

页数：336

译者：方彩宇,陳青嫻

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

《南風吹過廚房》

內容概要

《南風吹過廚房》

作者簡介

吉兒諾曼 Jill Norman 從事出版工作多年，近來擔任發行顧問，她對食物和酒類的書籍別有興趣和專研。60年代中期到70年代，她主持並推動企鵝出版社所發行一系列深具影響力的食譜書籍，也讓她名列最佳美食佳釀編輯之林。之後她以獨立出版家政主題書籍之姿贏得格蘭菲地許特別獎。她也為聖斯保利斯在1986年製作了一系列得獎的食譜書籍。她本身也為企鵝出版社寫作出許多歷久不衰的暢銷書，例如有關美食和烹飪的作品《香料全書》就為她雙雙贏得安德烈西蒙和格蘭菲地許兩項文藝首獎，還為她得到美國職業廚藝協會頒發的獎項。

她另外有一套十六冊為國家信託會所寫的古典廚藝小文庫，這套書跟《香料全書》都被翻譯成歐洲各國的語言廣為發行。她最新的作品《香料草古典食譜》，是以介紹烹調用的香料草在各個國家的不同用法為主題。吉兒·諾曼可說是伊麗莎白·大衛著作的忠實信徒，她在大衛女士1992年辭世之後根據遺稿將《冷月的斬獲》補續完成。目前她持續就食物與酒為題寫作不懈，並準備發表新作。1992到1998年她在荷蘭海牙擔任歐洲專利局主任。她嫁給一位古董書商並育有兩女。

方彩宇，美國猶他州立大學商用資訊管理及教育學系碩士。曾任財務經理、多媒體設計師、行銷專員等工作。

陳青嫻，法國普羅旺斯大學法語教學碩士。現任職法國在台協會。

書籍目錄

喚醒英國味覺的人 詹宏志
編者序 吉兒諾曼
伊麗莎白大衛著作年表
編者手記
地中海料理
普羅旺斯
前菜
巴黎
令人愉悅的乳酪
湯品
自助餐點
東方的野餐
英式野餐
蛋和乳酪
法國市場：馬提葛
義大利魚市場
沙丁魚罐頭
海鮮類
巴哈德羅之家
豬肉舖
肉類
照你喜歡的方式做
平易近人的大師：波密恩
家禽野味
法國市場：卡瓦庸
松露城記事
蔬菜
啤酒花毯
新鮮香料草
麵食、豆類和穀物
快速且新鮮
利耶夫人
廚房裡的軍官
醬汁
耶誕布丁是地中海料理
甜點與蛋糕
洛林區
果醬
我們有選擇嗎？
麵包和酵母烘焙
麵包的保存
廚房裡的酒
女客們的半瓶酒
桌上的珠玉
中國到喀里多尼亞

《南風吹過廚房》

精彩短评

- 1、 不像食谱的一本文学艺术气息食谱书。
- 2、 作为食谱，它不很实用，但作为小品，它很精彩。某个不经意的时候，会想起书中的文字继而产生灵感。

《南風吹過廚房》

精彩书评

1、伊丽莎白·大卫的《南风吹过厨房》，蘿莉·柯文的《餐桌上的幸福》。会找到这两本好书，也算歪打误撞却撞了个正着。两本书都有一些食谱在里面，可是食谱并不是主打。清新质朴的文字和能让人会心一笑的语言，并且，丝毫不掩饰她们自己在初入厨房的时候的笨拙。这两本书，跟我同期捧在手上战战兢兢的另一本食谱书，是天上地下的区别——我不光是指书的内容，也许，那份写作的立足点和写作态度，才是根本的区别。那本书，好像是《法国蓝带甜点教程》（也许，拿这本书跟它们俩比本身就是不对的……相信我，这本书没有一年的甜点制作经历是用不好的……我这么发奋，也就只参考了其中一个甜点的……装饰而已。）。这两本书不同。没有下过一天厨房的人，也能手不释卷欣然点头，两位作者的故事，说得太好了。是啊，我们跟食物有感情，还不全是因为相关的那些人吗？

《南風吹過廚房》

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:www.tushu111.com