

《廚房機密檔案 - - 烹飪深處的獺

图书基本信息

书名：《廚房機密檔案 - - 烹飪深處的探險》

13位ISBN编号：9789570518948

10位ISBN编号：9570518944

出版时间：2004

出版社：台灣商務

作者：安東尼．波登

页数：344

译者：傅志愛

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

《廚房機密檔案 - - 烹飪深處的獺

內容概要

經過28年的放浪形骸之後，身兼大廚和小說家雙重身分的安東尼·波登決定把他的故事和盤托出。從他在法國吉隆特第一次吃牡蠣，到他在美國普羅溫斯敦的一個低級吵雜的餐廳裡當地位低下的洗碗工；從洛克菲勒大廈頂層彩虹會所的廚房，到紐約東村的毒品地；從東京到巴黎，再回到紐約。波登廚房裡的故事既出乎意料又充滿激情，既滑稽可笑又令人震驚。

《廚房機密檔案 - - 烹飪深處的獺

作者簡介

安東尼．波登 (Anthony Bourdain)

曾在紐約知名法式餐廳聖豪里 (Brasserie Les Halles) 擔任主廚，是Knowledge旅遊探險頻道「名廚吃四方」(A Cook's Tour)節目主持人。首部非小說類作品《廚房機密檔案》使他一舉成為全球知名的廚師作家，另一部《名廚吃四方》(A Cook's Tour)亦獲選為《BOOK》雜誌2003年度美食書。並著有小說《如鯁在喉》(Bone in the Throat)和《逝去的竹子》(Gone Bamboo)。波登曾多次來台，品嚐過鼎泰豐小籠包、基隆夜市酒釀湯圓及西門町的阿宗麵線。

精彩短评

- 1、 不曾了解的内幕
- 2、 美食我爱，过程也爱
- 3、 关于食物的描写不算多，很大的篇幅是关于西餐厅厨房中工作经验的陈述，对我这种没有文化背景的人来说没什么共鸣和吸引力。
- 4、 有趣又好吃的书
- 5、 前两天陪发小吃饭，21时34分下单，上菜后脑补了打烊中的厨房，吃不下了。
- 6、 极其平庸的一本书,不管你是想看黑幕还是美食都会失望的,杂乱无章,胡言乱语.
- 7、 确认，中餐与西餐厨师一样烂滚烂口，不过区别还是有的，中餐厨师烂赌，而西餐厨师多少与毒品粘上一点关系。
- 8、 有趣
- 9、 好路子，好书，就是翻译不好，要请个有厨师背景的人，或者真正热爱美食的人来翻译，估计更好。
- 10、 我喜欢厨房，因为女人喜欢在厨房里耍的好的那人
- 11、 厨房是一个浓缩型的小社会，也是一个分工明晰的企业结构。。。
- 12、 疯狂的世界.....

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