

《真食義大利》

图书基本信息

书名：《真食義大利》

13位ISBN编号：9789571365610

出版时间：2016-3-30

作者：楊馥如

页数：272

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

《真食義大利》

內容概要

一位義大利媳婦、臺灣女兒的十年美味探索！

當今即食與費時醞釀的食材，並陳於料理中；

農人與店家，各有堅持與職人魂，上市場就像一趟深刻的研習。

他們用故事和食材，在廚房與市場上醞釀出日常的美好，

這就是義大利美食傳遞出的真食滋味。

每一個義大利人都誇耀媽媽的菜是全世界最好吃的料理，總算有一位義大利媳婦、臺灣女兒來幫我們破譯與詮釋義大利媽媽菜的秘密。

楊子葆（前臺灣駐法代表、飲食文化作家）

嫁入靴子國，跟著資深主婦婆婆學習老派媽媽味，

學會跟著節令吃飯買菜，也愛上了到傳統市場買菜如研習營的生活...

楊馥如更發現靴子國美食裡，其實隱藏著神秘的「訊息」。

在十年中，她帶著滿頭問號，熱切投入義大利地方菜、不同家族食譜的研究，

離開餐桌，親身走訪產地源頭，遊樂間，一併品嚐食物裡頭的天地人。

義大利麵的由來、靴子國的流水席、中古世紀的美食、白米裡的幸福滋味、征服世界的義大利豚...

她真切發現，每道料理、每種食材，都是美麗的「翻譯」：

生產者對風土的詮釋，讓食材傳達一段特定時空的種種，

做菜的人把愛與熱情當調料，菜餚裡有人生經驗和講不完的故事。

楊馥如不只談「美食」，也用文化觀點有厚度地談及「飲食文化」，

美食的學問，其實不是「吃好的」與「找好吃的」，而是對「好好吃飯」的執著和用心。

從料理認識食物的原味、風土的樣貌、依循天地的飲食哲學，

餐桌上的料理，將所有元素聚在一起。

這本書，獻給在食物中真情流露的你，Buon Appetito!

作者為你說書：

星期日早晨，跟家裡的姨婆姑嫂準備聚餐。女人們繞著大桌子做手工麵、搓肉丸，廚房裡飄出茄汁肉醬的濃郁氣息。大鍋中正熬煮閩雞高湯，清香四溢；烤爐裡蛋糕慢慢膨發，有軟甜勾人口水的熱氣。

我起鍋想把大家搓好的肉丸煎起來，這隊廚娘們竟然齊聲大叫：NO! Bisogna far riposare le polpette! 意思是：「搓好的肉丸子可別馬上煎，要充分休息讓調料完全融合，才會好吃。」

哪樣食物不是如此？反映天地人的葡萄酒、十二年間不斷換桶等待熟成的傳統陳醋、靜置三十六個月才上市的帕馬乾酪、需要全程悉心攪拌的燉飯、慢火熬煮的果醬.....

好食材，是天時地利與生產者的耐心醞釀出來的。好食物，由烹煮的人帶著「愛」下廚房做成。時間到，它們來到餐桌赴宴，撞擊出美好的一瞬相遇。

《真食義大利》

作者簡介

楊馥如，臺灣女兒、義大利媳婦。因為名字裡有大大小小的口，工作總是跟「講話」和「吃」有關。曾經是小學老師，現在是大學教授；雜誌專欄寫美食、寫旅遊，也寫有機農業；在臺灣教義大利料理、義大利教中菜藝術；帶團參訪義大利經典食材生產者，吃遍大街小巷。輔仁大學德文系、英文系雙學士，英國牛津大學應用語言學碩士，義大利特倫多大學大腦與神經科學博士。
個人網站：www.fujuyang.com

《真食義大利》

書籍目錄

引言 到底誰是義大利人？楊江帆（GianfrancoGirelli）

作者序 十年悠悠，一場探索真食的旅程楊馥如

Chapter1 食物裡的人情 人

01 關於美食，那些義大利人教我的事

02 白米裡的幸福

03 萬靈蠶豆酥

04 靴子國的流水席

05 底特律義大利麵

06 愛，廚房

Chapter2 對食材的堅持 良

07 吃不到彈牙義大利麵

08 「豚」味征服世界的秘密

09 歲月的禮物：義大利傳統葡萄酒陳醋

10 瓶罐裡的小宇宙

11 搶救食物大作戰

12 櫻花：釀酒人M的故事

Chapter3 天地人共生的智慧 牛

13 狗班長威士忌

14 Cod í 果醬

15 天地人共生的智慧：帕馬乾酪

16 藍食物、綠未來

17 乳酪的故事

Chapter4 盤子裡的文化交流 勿

18 陽光、大海、傳統：西西里島的特色美食

19 黑暗裡的星光：中世紀的美食

20 餐桌上的嘉年華

21 Pizza！平凡的真實好味

22 義國香草集

23 因為哥倫布

24 Gelato，無人能擋的滋味

《真食義大利》

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