

《新北歐廚房》

图书基本信息

《新北歐廚房》

內容概要

曾經，北歐人著迷於異國的精緻料理，捨近求遠，忽略了固有悠久的飲食文化，甚至落得被誤會只有肉丸、鮭魚和三明治好吃。然而近年來，全球頂級餐廳吹起了一股「新北歐飲食風潮」，究竟什麼是新北歐飲食？

新北歐飲食，其實就是一場重新找回味覺的運動——回歸傳統飲食文化，取用當地孕育的新鮮食材，簡化烹調過程，呈現食物本身的美味。北歐的獨特氣候與土壤孕育出風味飽滿的食材，森林中的蕈菇與莓果、在冰冷海域生長的魚蝦貝類；廚師運用這些食材做出的料理，有如微風吹拂田野、彷彿在初秋薄暮下於林中漫步，讓人品嚐到四季。當人們吃著這樣的食物，自己也成了這個環境的一部分。本書分成森林、田野、海洋三大主題，呈現一百多道融合現代與傳統的菜餚，沒有複雜的料理方法，只有在地生產的新鮮食材。作者希望藉由這本書，讓大家體會「吃風土」的優點，只要秉持這樣的精神，不論身在何處都能感受到食物的美好。

《新北歐廚房》

書籍目錄

序言
前言
新北歐廚房宣言
森林與荒野
田野與農場
海洋與湖泊
謝誌
索引

《新北歐廚房》

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