

<<吃透法兰西>>

图书基本信息

书名：<<吃透法兰西>>

13位ISBN编号：9787532749799

10位ISBN编号：7532749797

出版时间：2010-3

出版时间：上海译文出版社

作者：[英]彼得·梅尔

页数：220

译者：乔艾

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：<http://www.tushu007.com>

<<吃透法兰西>>

内容概要

十九岁的彼得·梅尔初次尝到抹着黄油的法国面包，他沉睡多年的味蕾彻底苏醒了！他开始了他的老饕生涯，带着刀叉与瓶塞钻，走遍法国各地。

他尝过最丰润柔软的金黄色煎蛋饼。

上面撒了好多片“黑钻石”松露，口感既松软又结实，刀子滑过蛋皮，浓稠亮丽的蛋黄立刻涌出如蜜；他嚼过肉质比顶级牛排还嫩的蜗牛肉，连蜗牛壳里伴着蒜香的黄油汁都要一口吸尽，还要用一片面包把流窜到下巴上的汁液抹了又抹才善罢甘休..... 在这本半是旅游见闻、半是美食指南的作品中，彼得·梅尔投入法国各地美食庆典的怀抱，体验法国人对吃的执着和艺术。

透过作者风趣、精彩、趣味十足的叙述，让读者充分感受到法国人对于吃有多么认真！

<<吃透法兰西>>

作者简介

彼得·梅尔（Peter Mayle），英籍知名作家，曾任国际大广告公司高级主管，在广告界任职15年。在事业登峰造极之时，携妻子珍妮及爱犬隐居法国南部普罗旺斯地区，潜心写作。代表作包括风靡全球的“普罗旺斯系列”：《普罗旺斯的一年》、《一只狗的生活意见》、《有关品味》、《有求必应》、《追踪塞尚》。

<<吃透法兰西>>

书籍目录

骨子里的法国人 天赐美味 维泰勒的蛙腿 品尝家 蓝脚贵族 — “闻” 钟情 “慢” 餐 脱衣午餐 一个美酒品尝家的马拉松 飞扬的勃艮第 软木塞 泥土中的约会 文明的洗涤 给胃指点迷津 最后一道菜

<<吃透法兰西>>

章节摘录

在我们出发前往英吉利海峡彼岸那片未知的伟大土地之前，杰金斯充满善意地给了我许多如何和当地人打交道的忠告。

其中的一条清楚透彻，堪为典范：永远不要说“他们的土话”，他这样告诉我。

他说，只要你把英语说得强劲有力，他们最终会听懂的。

如果有疑问，那就嚷嚷。

杰金斯说这就是数百年来大英帝国在它的海外基地行之有效的方法，现在，他也看不出有什么改变的必要。

和他同时代的人一样，他对法国人没什么好感——这群古怪的法国佬连板球都不懂。

但他也承认，他们的厨房技艺还行，并且有一天他还高兴地接受了两个巴黎同事约他共进午餐的邀请；或者，按他的说法，随便吃点。

这就是我生命中第一顿值得纪念的一餐。

我们被合宜地带到了一个有着英国名称的大街，乔治五世大道，那儿有一家（现在还是）名为“马里于斯和让内特”的餐厅。

还没有坐下，我就意识到我们是在一个正儿八经的地方，和我以前去过的任何吃饭的地方都不一样。

那地方闻起来的味道就不同：奇异而诱人。

摆放在碎冰上的牡蛎散发出大海的味道，在平底锅上加热之后的黄油飘出阵阵浓香，还有，每当厨房门被推开的时候，那股沁入鼻孔的——对于我那孤陋寡闻的鼻子来说绝对是陌生的——是滋滋作响的大蒜的香味。

落座后，杰金斯终于脱下帽子，摆好雨伞，我则满腹疑惑，看着摆放在面前林立的酒杯和迷阵般的刀叉。

我被告知这其中的窍门就是从外向内，一一使用。

但比起弄明白菜单上一个又一个复杂的谜，正确选择刀叉就只是个小问题了。

<<吃透法兰西>>

媒体关注与评论

第一口咬在法国面包和法国黄油上，我那还在沉睡中的味蕾突然苏醒了，一阵痉挛……我失去了我的童贞，那种对美食一无所知的童贞。

——彼得·梅尔 美味可口……就像在法国著名美食杂志《米其林》评定的三星级饭店里用餐一样，让人满意极了。

——《今日美国》 彼得·梅尔真是最佳的旅伴！

这次他带着你走出普罗旺斯，让你更全面更深入地了解法国美食和法国人！

对彼得·梅尔的新老读者来说，这本书都是一次难得的盛宴！

——亚马逊网络书店 彼得·梅尔的书，总是搞得你饥肠辘辘。

他用无比的机智与魅力，描写出不可思议的美丽所在，当然，绝对少不了很棒的餐馆！

——《芝加哥论坛报》 没有冲突就没有故事，梅尔先生深谙此道。

在“普罗旺斯系列”中，那个英国人代表着我们大多数人营营役役的生活状态，与普罗旺斯懒洋洋的阳光之下的那种“神仙过的日子”大战三百回合，最后全身松软地、幸福地败下阵来，煞是好看。

——沈宏非

<<吃透法兰西>>

编辑推荐

与刀叉和瓶塞钻共同历险

《普罗旺斯的一年》作者进军法国美食天堂的雄心之作

<<吃透法兰西>>

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:<http://www.tushu007.com>