

<<德国老啤酒主义>>

图书基本信息

书名：<<德国老啤酒主义>>

13位ISBN编号：9787807062127

10位ISBN编号：7807062126

出版时间：200604

出版时间：上海远东出版社

作者：(日)大岛慎子/文,(日)白田环/图

译者：赵有为

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>

<<德国老啤酒主义>>

内容概要

同样地处欧洲的德国人，却截然于法国人。

他们以理性著称，嗜肉食、-香肠和啤酒。

理性的德国人在美食面前却充满了激情，他们把嗜好发挥到极致，香肠有几十种，啤酒更是多达几百种，其境界简直类似信奉一种主义。

<<德国老啤酒主义>>

作者简介

作者：(日)大岛慎子 译者：赵有为

<<德国老啤酒主义>>

书籍目录

春天是享用芦笋的季节 德式蛋糕 —— 酷罕和托特德国的常备食品 —— 香肠、马铃薯、乳酪制品
解读餐厅的菜单有妈妈味道的大锅菜 世界上最香醇的德国咖啡 旅馆的早餐谈啤酒 德式春卷和文化比较
十个城市的餐厅推荐名单 法兰克福 / 慕尼黑 杜塞道夫 / 魏玛 斯图加特 / 莱比锡 柏林 / 纽伦堡 巴
登-巴登 / 德累斯顿 复活节的羊肉大餐 葡萄酒是德国的饮食文化 德国的历史风味菜 —— 骑士餐 没有驯
鹿和烟囱的圣诞节 婚礼用的香槟 汉堡鱼品乃天下极品 寒冷天的最佳伙伴 —— 烧酒和格律酒 到法兰克
福机场买菜 文化差异与家庭派对

<<德国老啤酒主义>>

章节摘录

书摘在比小餐馆稍微高级一点的餐厅，被带领入座后，侍者会询问你要喝什么餐前酒。

譬如说地方性的餐厅，其自酿的餐前开胃酒，是以水果酒加入气泡葡萄酒，充满着有趣的乡土风味。

甜点方面大多以冰淇淋和冰糕(sherbet)为主，另外还有叫作古露兹的甜点，作法是把水果煮成糊状再放上香草口味的鲜奶油，其中最好吃的是用覆盆子作成的古露兹，酸甜爽口。

点冰淇淋的同时，要询问一下量的多寡，因为菜单上的混合冰淇淋往往有各种口味，而且分量惊人，有时上面也添加有鲜奶油。

对日本人而言，会太多而吃不完。

所以最好先偷瞄一下邻桌的人，看看分量的多少，或是只点一客香草冰淇淋。

假如不想加鲜奶油也要事先告知。

我每次一定会叫的是“香草冰淇淋加覆盆子酱(Vanilleeismit Himbeeren)”，在此特别推荐。

德国的水果，像草莓、覆盆子、苹果等，都拥有丰富的季节性香味。

菜单上若也有苹果时，也可试试苹果类的甜点。

在日本的话，不仅可以在百货公司挑选自己喜欢的小吃，不管是想吃寿司或是荞麦面，都可以依照自己的心情去选择不同的餐厅，而在欧洲去餐厅吃的都是西餐，最好事先想好要吃鱼或肉，否则拿着看不懂的菜单，不仅耗费时间，也愈读愈糊涂了。

可以向侍者询问“今日特餐”，再选择肉或鱼，这样出错的可能性大概就很少了。

当你感觉已经吃不下，而主菜或沙拉又一道道上来时，必须要有断然拒绝的勇气。

用餐时要对提供服务的侍者以“Dank”来表达感谢，若能以简单的赞美词“Sehr Gut(美味好吃)”，则相互之间的沟通会更好。

P32-33

<<德国老啤酒主义>>

编辑推荐

旅行到一个新的地方，最容易进入当地文化的，就是饮食吧!但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃?日本料理精致还是中国菜讲究?我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。美国人真的不懂吃吗?英国人真的只有炸鱼和薯条吗?我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗?我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

让本书带领我们一起寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

<<德国老啤酒主义>>

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>