

<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

图书基本信息

书名：<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

13位ISBN编号：9789867796431

10位ISBN编号：9867796438

出版时间：2005-10-01

出版时间：貓頭鷹

作者：蔡倩玟

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>

<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

內容概要

從果醬、啤酒到馬賽鮮魚湯，各種歐洲美食的來龍去脈……
翻開《美食考》，帶你盡覽歐洲飲食背後的絕妙故事！

古時候的蝸牛不但是貴族的珍饈，還是修士的止咳藥！

而傳說滿月的時候，生蠔會分泌出一種催情的賀爾蒙，
所以不妨問問魚販，他的生蠔是什麼時候撿的……

作者根據旅居法國多年的親身體會，精心鑽研歐洲食材與料理背後豐厚的歷史、文化、趣事，告訴我們，每咬一口，都是故事……

提到歐洲飲食，有什麼直覺聯想呢？

說到義大利可能是比薩，西班牙可能是西班牙飯，法國則讓我們想起街上熙熙攘攘的人群，個個抱著大大的紙袋，裡面裝著長棍麵包。

但法國人可能無法認同，直到二十世紀才在巴黎出現的長棍麵包，竟然莫名其妙被視為法國食物的重要象徵。

這些刻板印象告訴我們，對於歐洲飲食我們需要更基礎的了解，以及更多文化背景的解說。

其實，每一種食材、每一道料理，背後都各有趣味的身家背景、料理時的奇巧秘訣……
不看本書，不知道食物的滋味與香氣裡蘊藏的知識充滿驚奇。

起源與軼事：

果醬的起源最早可以追溯到西元一世紀，當時的百科全書裡就有製作果醬的食譜了！
果醬更是長久保存水果的好方法。

而且想動手做果醬的話，以果膠含量高者當作原料特別適合。

奶油更是歷史悠久的食物，在古埃及的棺木裡就發現過一個裝滿奶油的瓶子！

我們沒注意的食物祕密：

好不好奇，專門用來培養肥肝的鵝鴨，取出肥肝後肉都去哪兒了呢？

副產品可多了，牠們可能變成了香橙鴨排、鵝鴨肉醬，也別忘了用來拌沙拉的鵝鴨肫……

專家引路，在地採購的實用訣竅：

在法國，如果想在這裡吃蝸牛又怕麻煩，只要去超市買一罐蝸牛肉和一包蝸牛殼組成的便利產品，再配一條大蒜香芹奶油，回家自己組合還原就成了！

正統的歐洲餐桌飲食，對台灣民眾而言，的確有著高尚及昂貴的距離感，其中又以法國菜為首，無論是對菜色及食材的細細講究，過程中的繁文縟節，都讓人產生一種高深莫測的感覺。

本書主要的目的，就是幫助讀者揭開歐洲美食的深度祕密，讓大家能更開懷享用美食！

從食材到餐具、美食評鑑文化的各種源由……深入歐洲悠遠的飲食歷史

一般歐洲常用的食材，如火腿、奶油、果醬，或者是被視為高尚珍貴美食的肥鵝鴨肝、生蠔，甚至是看似複雜難以使用的餐具、餐杯、餐盤……在這些食物或是餐具的背後，其實都有著一段段值得玩味的奇異故事。

穿越本書展開的深邃世界，我們能了解歐洲食物的發源與故事，知曉歐洲悠遠的飲食歷史與文化！

我們意想不到的歐洲食物起源、軼事、美味祕密與品嚐訣竅。

<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

作者旅居法國多年，親身經驗、深度研究，精心鑽研歐洲食材與料理背後豐厚的歷史、文化、趣事，告訴我們，每咬一口，都是故事……美食紛呈，讓讀者開懷閱讀！

<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

作者簡介

蔡倩玟

台大外文系畢。

法國巴黎第三大學（Sorbonne Nouvelle）語言與文化教學博士，現任文藻外語學院法文系助理教授。

<<美食考：歐洲飲食文化地圖>>

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>