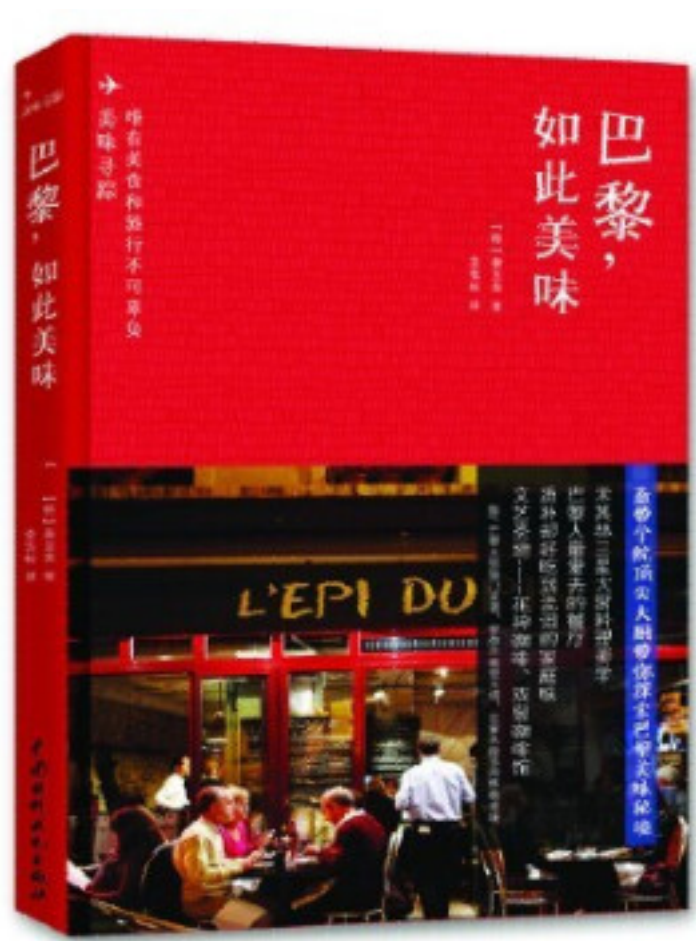


巴黎，如此美味



[巴黎，如此美味_下载链接1](#)

著者:[韩] 秦京秀 著，金青松 译

[巴黎，如此美味_下载链接1](#)

标签

评论

不错，精致，再便宜点就好了

介绍了很多巴黎的小餐馆，非常给力

很小清新 下次去巴黎的话去试试这些地方

促销时候买的，非常好，一直想去旅游

巴黎的美食呵呵呵呵呵

还行吧，可以

一般，低于预期

好评

wdghuiolnbvcxdftyu

我在持续的轰然声里似睡非睡，天亮后打开屋门时轰然声突然消失，我开门的动作似乎是关上轰然声的开关。随后看到门上贴着这张通知我去殡仪馆火化的纸条，上面的字在雾中湿润模糊，还有两张纸条是十多天前贴上去的，通知我去缴纳电费和水费。我出门时浓雾锁住了这个城市的容貌，这个城市失去了白昼和黑夜，失去了早晨和晚上。我走向公交车站，一些人影在我面前倏忽间出现，又倏忽间消失。我小心翼翼走了一段路程，一个像是站牌的东西挡住了我，仿佛是从地里突然生长出来。我想上面应该有一些数字，如果有203，就是我要坐的那一路公交车。我看不清楚上面的数字，举起右手去擦拭，仍然看不清楚。我揉擦起了自己的眼睛，好像看见上面的203，我知道这里就是公交车站。奇怪的感觉出现了，我的右眼还在原来的地方，左眼外移到颧骨的位置。接着我感到鼻子旁边好像挂着什么，下巴下面也好像挂着什么，我伸手去摸，发现鼻子旁边的就是鼻子，下巴下面的就是下巴，它们在我的脸上转移了。浓雾里影影幢幢，我听到活生生的声音此起彼伏，犹如波动之水。我虚无缥缈地站在这

里，等待203路公交车。听到很多汽车碰撞的声响接踵而来，浓雾湿透我的眼睛，我什么也没有看见，只听到连串车祸聚集起来的声响。一辆轿车从雾里冲出来，与我擦肩而去，冲向一堆活生生的声音，那些声音顷刻爆炸了，如同沸腾之水。我继续站立，继续等待。过了一会儿，我心想这里发生大面积的车祸，203路公交车不会来了，我应该走到下一个车站。我向前走去，湿漉漉的眼睛看到了雪花，在浓雾里纷纷扬扬出来时恍若光芒出来了，飘落在脸上，脸庞有些温暖了。

巴黎的美味值得细细研究，先捧着书，对着文字和图片精挑细选一番，然后再去实地大饱口福。或者这样，才能选到最适合自己的味道。

在巴黎，如何吃？蓝带学院首席毕业厨师为你深度解读法兰西美食文化背景，带你探索巴黎美味秘境：文艺青年必去之塞纳河畔咖啡厅、米其林三星大厨极致的料理美学、巴黎人最爱去的小馆子、质朴却好吃到流泪的家庭味食肆。最后，大厨将自己的独门菜谱倾囊相授，帮你升格做大师，在家也能做出地道巴黎美味。

巴黎不但是著名的旅游都市及繁华的商贸中心，同时也是众所周知的美食之都。来巴黎旅游，享受丰盛的法国大餐及佳酿，绝对让游客感叹不枉此行。闻名世界的法国料理，以精致豪华的高尚品味，风靡全球食客的胃，法国人将“吃”视为人生一大乐事，他们认为：美食不仅是一种享受，更是一种艺术。巴黎拥有众多的星级餐厅，菜肴口味别具特色，牛扒、鹅肝、血鸭等大厨精心烹饪的高级料理让众多游客垂涎三尺，大饱口福。再搭配合适的美酒，简直快活似神仙，让人不得不赞叹法国料理的独特与魅力。

除了丰盛的法式大餐，我们还想细细品尝一下巴黎街头平民美食的独特风情。巴黎人到底吃什么，已经不只是肚皮的事了，显然经过世人虔诚的信仰，变成一种“风格”，或者通俗一点的说法，叫做“流行”。不过舞台下的人关心流行，镁光灯底下的人可得真真实实地过日子。三明治、可丽饼、面包、披萨、咖啡.....别以为这些快餐很普通，虽说求的是简便快速，但是对于挑嘴的法国人来说普通的快餐也要有所不同。例如光是三明治的种类就琳琅满目、百花齐放，口味变化则横跨欧洲、中东到北非。

巴黎精采的地方也在于此，这里永远可以满足各种族群的生活方式，是花花世界的狂欢舞台。从精细的法式大餐到种类繁多的街头小吃，从高贵典雅的高级餐厅到公园草坪上的简便野餐，法国用不同的方式来挑逗着来自世界各地的游客的味觉。

法式长棍面包(baguette)里面放上些咸味的火腿片，再抹上黄油，就构成了法国国家级别的三明治。购买地点：很多，比如街边的面包房，小吃店(bistro --

把它想象为街边那种成都小吃吧~)，还有街边的摊位上。

被法国人奉为奢华美味的杏仁小圆饼，法文叫macaron。它是用蛋白、杏仁粉、白砂糖和糖霜制作的小甜点，十九世纪时已成为贵族喜爱的午茶小甜点。普鲁斯特的故居在马尔塞尔布街，距此一路之隔，1913年，他就是在这家餐厅写出《追忆逝水年华》的第一部“斯万家那边”，著名的“小玛德莱娜点心”，就是这家餐厅的招牌。

毕加索于1936年将画室搬到这条街的7号，与只吃得起“小玛德莱娜点心”的普鲁斯特不同，那个时候的毕加索已经很有钱了，拉贝罗斯餐厅成为他的“御膳房”，代表20世纪初期巴黎美食最高水准的“三皇鹅肝”、苏比斯小羊排、白松露煎蛋卷、米酒蒸鳟鱼，还有毕加索的情人朵拉·玛尔(Dora

Maar)记下的“酥蒸鹅肝”——三角形的酥皮包，切开后里面是肥嫩的鹅肝，袅袅娜娜冒着香气，别小看这道传承巴黎美食精华的菜点，选料、做工、火候、烘焙各个环节都把握到家，才不至于蒸成“糖三角”。

法国蜗牛有“肉中黄金”美名的蜗牛营养丰富，极具药用价值。在众多食用蜗牛的国家中，法国蜗牛最有名气。法国蜗牛高蛋白、低脂肪，含有多种维生素、微量元素和人体无法合成的氨基酸。据法国饮食协会的资料显示，蜗牛有清热、解毒、消肿等作用，能调节血压，预防心脑血管疾病，长期食用能养颜美容、延年益寿。法国人一直将食用蜗牛视为时髦和富裕的象征。每逢喜庆节日，家宴上的第一道冷菜就是蜗牛。

鹅肝称鹅肝为贵族食品一点也不夸张。在法语中鹅肝为“Foie Gras”，“Gras”这个字代

表的意思就是“顶级”。没尝鹅肝，不能算是真正吃过法国菜。如果做一个类比的话，

鹅肝的珍贵程度等同于我们中餐的鱼翅、海参。吃鹅肝的历史可以追溯到2000多年前的罗马人，他们真正发现了吃鹅肝的美味及乐趣。起初，他们配着无花果食用，并呈献给恺撒大帝，恺撒视其为佳肴。之后流传到阿尔萨斯（Alsace）及法国西南部乡村，渐渐开始有人用鹅肝制作肉冻及肉酱，并搭配法国面包食用，既简单方便又平易近人。直到法国路易十六时期，鹅肝被进贡至宫廷献给路易十五，在品尝之后，深受国王喜爱，从此声名大噪，并被当时许多知名作家、音乐家及艺术家所称赞，自此奠定其高贵珍馐的不凡地位。在1870年，鹅肝第一次被烹食。一名点心师在Mar6A.chal de Contades的服务中，鹅肝被包在面团里，并在招待会上使用。从那个时候起，史特拉斯堡(Strasbourg)就和鹅肝联系在了一起，并且许多人认为史特拉斯堡的鹅肝在世界上是最好的。

[巴黎，如此美味_下载链接1](#)

书评

[巴黎，如此美味_下载链接1](#)