



出版／積木文化
定價／480元

Nulle Part Ailleurs

歐陸傳奇食材

Nulle Part Ailleurs

膾炙人口的九大傳奇食材
歐陸美食文明的發現之旅

摩典那傳統巴薩米克醋 *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*

貝隆生蠔 *Huître Bélon de Bretagne*

布烈斯雞 *Poulet de Bresse*

給宏德鹽之花 *Fleur de sel de Guérande*

哈布果伊比利生火腿 *Jamón Ibérico de Jabugo*

帕梅森乾酪 *Parmigiano-Reggiano*

侯克霍藍黴乳酪 *Roquefort*

佩里哥黑松露 *Tartufo bianco di Alba*

阿爾巴白松露 *Truffe noir du Périgord*



那些分佈在歐陸各地的傳統地方食材，常常是在極獨特的自然環境下歷經數百年甚至上千年的演變與淬煉得來，除了美味，還因為同時帶著原產土地的精神與歷史的深度而顯得彌足珍貴。這些食材傳遞著獨一無二，特屬於原產土地與傳統的迷人風味。一把鹽、一塊乳酪、一片火腿或甚至是一滴醋，都可以是一篇僅能用味蕾閱讀的動人故事。

本書作者以兩年多的時間，親身探訪分別在西班牙、義大利和法國的九種歐洲最著名，也最膾炙人口的傳奇食材，深入介紹這些食材獨特的歷史淵源、自然條件、傳統生產方法、分類與辨識法、味覺上的特色、類似的特產以及食用或烹調方法……等，為愛好美食與烹調的讀者，提供一條通往歐陸美食文明的捷徑。

作者簡介

林裕森 (Yu-Sen LIN)

學經歷：

巴黎十大葡萄酒經濟與管理研究所畢業、法國葡萄酒大學專業侍酒師畢業、法國普羅旺斯大學哲學系肄業、東海大學哲學系畢業、曾任國立高雄餐旅專科學校葡萄酒講師、現為自由作家及法國食品協會葡萄酒講師。

作品：

《酒瓶裡的風景——布根地葡萄酒》(積木文化)

《城堡裡的珍釀——波爾多葡萄酒》(積木文化)

《葡萄酒全書》(宏觀文化)

《美饌巴黎》(大地地理)

《品味法國葡萄酒》(風雲唱片)

《羅亞爾河城堡傳奇》(大地地理)

聯絡人：積木文化 古國璽ext.226

TEL：2356-0933

FAX：2356-4119

臺北市信義路2段213號11樓