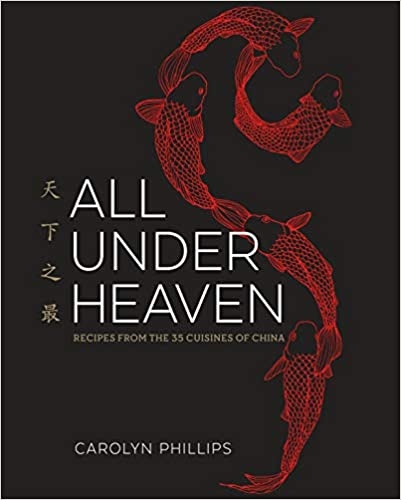
**新 书 推 荐**

****

**中文书名：《天下菜肴：来自中国35种菜系的食谱》**

**英文书名：ALL UNDER HEAVEN: RECIPES FROM THE 35 CUISINES OF CHINA**

**作 者：Carolyn Phillips**

**出 版 社：Ten Speed Press**

**代理公司：Inkwell/ANA/Vicky Wen**

**页 数：528页**

**出版时间：2016年8月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：美食菜谱**

* **《洛杉矶时报》（*Los Angeles Times*）2016年最受欢迎食谱书**
* **2017年詹姆斯·比尔德基金会图书奖（JAMES BEARD FOUNDATION BOOK AWARD）国际图书奖提名**

**内容简介：**

**《天下菜肴：来自中国35种菜系的食谱》包含了三百余种菜肴的食谱，对中国的烹饪景观和将其塑造出来的地理、历史进行了一次全面、当代的描绘。**

从长江流域周边的古老酒馆，到位于台北的现代宴会厅，《天下菜肴》是第一本介绍中国35种菜系的英文烹饪书。卡罗琳·菲利普斯（Carolyn Phillips）参考了数百年来的烹饪文献，以及自己在台湾工作、吃饭和烹饪的经历，为中国烹饪的味道和质地书写了一封充满激情、交响乐般的情书。从简单的炒面到荷叶包麻辣米糠猪肉，作者把上百道菜肴的做法，用清晰、循序渐进的方式进行了说明，本书既是一本新手友好的实用手册，也是老厨师的灵感来源。

目录：

Ix 序

xi 作者笔记

1 北方和东北地区

69 长江流域及其周边地区

153 东南沿海地区

243 中部地区

313 干旱地区

377 基本原理

379 基本菜谱

447 技巧与建议

475 术语表与选购指南

493 建议菜单

479 索引

505 致谢

507 关于作者

**作者简介：**

**卡罗琳·菲利普斯（Carolyn Phillips）**是一位美食作家、学者、艺术家，著有《点心指南：中国茶馆的饺子、包子、肉类、糖和其他特产分类指南》（*The Dim Sum Field Guide: A Taxonomy of Dumplings, Buns, Meats, Sweets, and Other Specialties of the Chinese Teahouse*）。她的作品在许多地方发表，其中包括《2015年最佳食品写作》（*Best Food Writing 2015*）、《幸运桃》（*Lucky Peach*）、《美食》（ *Gastronomica*）、BuzzFeed网站、《营养》（*Alimentum*）、《赫芬顿邮报》（*Huffington Post*）、《剥皮刀》（*Zester Daily*）、Food52、2013年哥本哈根MAD研讨会，以及她的博客“黄女士的厨房”（*Madame Huang’s Kitchen*）。她的Twitter账号是@madamehuang，在Instagram上是@therelamdamehuang。

卡罗琳的画作广泛出现在各种博物馆、美术馆、各种杂志和期刊，以及尼克国际儿童频道（Nickelodeon）的《少年忍者》（*Supah Ninjas*）剧集中。十多年来，她在联邦和州法院担任普通话专业口译员，她最近还和丈夫担任了《捉鬼敢死队》系列电影第三部的文化顾问。她在三十多年前嫁入一个中国家庭，后在台湾生活了八年，翻译过许多书籍和文章。

**媒体评价：**

“《天下菜肴》（*All Under Heaven*）继承了辻静雄（Shizuo Tsuji）的《日本料理：极简餐饮艺术》（*Japanese Cooking: A Simple Art*）和茱莉亚·蔡尔德（Julia Child）的《掌握烹饪法国菜的艺术》（*Mastering the Art of French Cooking*）等书籍用插画来呈现菜谱传统，而这也正是本书的魅力所在。菲利普斯女士用简单的线条呈现了从制作面条到去除猪毛的过程等和烹饪有关的一切。它就像你站在大厨身后完整地观看他的烹饪过程一样好。”

----《纽约时报》（The *New York Times*）

“本书包含了三百余份菜谱，例如绿豆芽鲍鱼丝、金砂苦瓜、荷叶包麻辣米糠猪肉，这一前所未有的参考书会让那些想要扩大知识面，超越主流美式中餐菜单的厨师们兴奋不已。喜欢克劳迪娅·罗登（Claudia Roden）【《中东食品新著》（*The New Book of Middle Eastern Food*）的作者】等菜谱参考书专家的烹饪书的读者一定会爱上卡罗琳·菲利普斯的这本包含了历史信息、配料词汇表、建议菜单和实用建议的内容全面的菜谱书。”

----《图书馆周刊》（*Library Journal*），星级书评

“本书对中国菜进行了全面且深思熟虑的审视，为烹饪初学者和高级厨师提供了丰富、诱人的食谱。”

----《出版者周刊》（*Publishers Weekly*）

**谢谢您的阅读！**

**请将回馈信息发送至：文清（Vicky Wen）**

安德鲁﹒纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室, 邮编：100872  
电话：010-82449185

传真：010-82504200

Email: Vicky@nurnberg.com.cn

网址：www.nurnberg.com.cn

微博：<http://weibo.com/nurnberg>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

微信订阅号：ANABJ2002