**新 书 推 荐**

**中文书名：《可食用的花卉：种植和食用花园中花卉的现代指南》**

**英文书名：THE EDIBLE FLOWER: A Modern Guide to Growing and Eating the Flowers in Your Garden**

**作 者：Erin Bunting and Jo Facer**

**出 版 社：Laurence King**

**代理公司：ANA/Jessica**

**页 数：320页**

**出版时间：2023年3月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型: 生活时尚**

**内容简介：**

* 以季节性、可持续性、基于植物为重点，迎合社会饮食趋势
* 是园艺家、面包师、热衷于烹饪的厨师和晚宴主人的完美礼物
* 涵盖40种花卉，每种花卉都有种植技巧和美味食谱

在北爱尔兰乡村一个占地七英亩的小农场里，有机园艺师乔·法瑟（Jo Facer）和厨师长艾琳·邦廷（Erin Bunting）经营着“从叉到叉”（fork-to-fork）晚餐俱乐部、有机小农场以及刚刚起步的烹饪和种植学校——“可食用的花卉”（The Edible Flower）。

在她们的第一本烹饪书中，您可以学习如何种植和烹饪可食用花卉，乔和艾琳美味食谱的灵感来自于她们在自家菜园中种植的时令蔬菜以及从当地海岸和灌木丛中觅食的野生食物。

50多种小菜、主菜、甜点、烘焙、点心和饮料食谱，新鲜美味，令人叹为观止。

**作者简介：**

**艾琳·邦廷（Erin Bunting）**是一名厨师、食谱开发人员、食品造型师和食用花卉爱好者。她与妻子乔（Jo）在北爱尔兰唐恩郡（Co. Down）共同经营着一个占地7英亩的小农场。在那里，他们还举办以花园和季节为灵感的美食活动。她每天都在制定菜单和新食谱，并带领厨师团队举办晚餐俱乐部和研讨会。艾琳烹饪的食物新鲜、朴实、时令、精美，以蔬菜为主，灵感来自乔在农场种植的时令农产品。

**乔·法瑟（Jo Facer）**是一名厨师、教师、食谱开发者和食用花卉爱好者，热衷于鼓励他人种植自己的食物。她对土壤和堆肥情有独钟，在北爱尔兰唐恩郡经营着一个占地7英亩的有机小农场。除了种植蔬菜、培土和制作堆肥，她还喜欢生火做饭、酿造啤酒和电子表格。

**感谢您的阅读！**

**请将反馈信息发至：版权负责人**

**Email**：[**Rights@nurnberg.com.cn**](mailto:Rights@nurnberg.com.cn)

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：010-82504106, 传真：010-82504200

公司网址：[http://www.nurnberg.com.cn](http://www.nurnberg.com.cn/)

书目下载：<http://www.nurnberg.com.cn/booklist_zh/list.aspx>

书讯浏览：<http://www.nurnberg.com.cn/book/book.aspx>

视频推荐：<http://www.nurnberg.com.cn/video/video.aspx>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

新浪微博：[安德鲁纳伯格公司的微博\_微博 (weibo.com)](https://weibo.com/1877653117/profile?topnav=1&wvr=6)

微信订阅号：ANABJ2002

