

New York 纽约味道

一间厨房里的世界美食之旅



(法) 马克·格罗斯曼 编著
潘莉莉 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



有书至美
BOOK & BEAUTY

New York
纽约味道

一间厨房里的世界美食之旅

(法) 马克·格罗斯曼 编著 潘莉莉 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



有书至美
BOOK & BEAUTY

致谢

幕后

Rose-Marie Di Domenico –编辑
Pauline Labrousse –编辑
Eugénie Lopez Ioualalen –菜单顾问
Cécile Mayot –平面设计
Moa Dahlgren –菜谱插画师
Emilie Collet –食材准备

厨师

Jean-Pierre Ahtuam
Sara Jane Crawford
Dorottya Czegledi
Eugénie Lopez Ioualalen
Gavin Smart
Ngan Tran
Amaury De Veyrac

非常感谢

Steven Alan
Sandrine Cooper
Arlette Coron
Gabriel Coron
Élisabeth Darets-Chocho
Paul Feldsher
Jerry Grant
Roslyn Grant
Anne Shapiro-Niel
Emmanuel Le Vallois
Magali Veillon
Ayla Yavin

巴黎地址

鲍勃酒吧 (BOB' S JUICE BAR)
15, Rue Lucien Sampaix
75 010 Paris

鲍勃厨房 (BOB' S KITCHEN)
74, Rue Des Gravilliers
75 003 Paris

图书在版编目(CIP)数据

纽约味道：一间厨房里的世界美食之旅 / (法) 马克·格罗斯曼 (MARC GROSSMAN) 编著；潘莉莉译. —武汉：华中科技大学出版社，2018.4

ISBN 978-7-5680-3885-0

I . ① 纽 … II . ① 马 … ② 潘 … III . ① 食谱 — 纽约
IV . ① TS972.187.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第043307号

Original Title: *New York: Les Recettes Culte*
Copyright © Hachette Livre (Marabout), Paris, 2012
Simplified Chinese edition published through Dakai Agency
作者：Marc Grossman 摄影：Akiko Ida, Pierre Javelle
插图：Jane Teasdale 风格统筹：Sabrina Fauda-Rôle
艺术指导：Fabienne Coron

简体中文版由 Hachette Livre (Marabout) 授权华中科技大学出版社有限责任公司在中华人民共和国（不包括香港、澳门和台湾）境内出版、发行。
湖北省版权局著作权合同登记 图字：17-2017-403 号

 本书若有印装质量问题，请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线：400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

纽约味道：一间厨房里的世界美食之旅

Niuyue Weidao Yi Jian Chufang Li De Shijie Meishi Zhi Lv
(法) 马克·格罗斯曼 编著 潘莉莉 译

出版发行：华中科技大学出版社（中国·武汉）
电话：(027) 81321913
武汉市东湖新技术开发区华工科技园
邮编：430223

出版人：阮海洪

责任编辑：莽 昱 责任监印：郑红红
责任校对：王志红 封面设计：秋 鸿

制 作：北京博逸文化传媒有限公司
印 刷：鸿博昊天科技有限公司
开 本：889mm × 1194mm 1/16
印 张：17
字 数：50千字
版 次：2018年4月第1版第1次印刷
定 价：128.00元

New York

纽约味道

一间厨房里的世界美食之旅



New York
纽约味道

一间厨房里的世界美食之旅

(法) 马克·格罗斯曼 编著 潘莉莉 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>



有书至美
BOOK & BEAUTY

一位思乡纽约客 心中的家乡食谱

我爷爷奶奶当年从俄罗斯移民到纽约，我却反其道而行之，从纽约移民到了巴黎，并且到目前为止，已经以纽约客的身份在巴黎生活了13年。人们总会问我是否想念纽约，并且似乎总是疑惑我竟然选择离开纽约。事实上，我更喜欢以纽约人的身份生活在巴黎。因为在纽约，我与其他纽约人并无太大区别。就像超人一样，在地球上，他是超级英雄，能飞得比子弹快，跳得比大楼高。但如果回到他所属的氪星（据说重力远大于地球），那么超人也将成为普通路人一枚，每天重复着完全称不上英勇的琐事。同理，生活在纽约其实也不容易，而且索然无味，但作为移居海外根在纽约的侨民，我们却有自己的“福利”。首先，你将开始想念和欣赏自己曾经认为理所当然的东西。对我来说，这种感觉最集中的体现就是食物。刚开始，你可能只是隐隐思念家乡的小食，例如科萨面包房（Kossar's）现烤的比亚利面包或者青年芝士蛋糕坊（Junior's）的芝士蛋糕，慢慢地，你就会一发而不可收拾地迷恋上烹饪。接下来，你就会发现，你花了两个星期从记忆里搜寻任何有关家乡食物的细节，从而来填补异乡食谱的空缺。事实上，这本书就是这么来的。

这本书里所收录的食谱基本上都是我最想念的纽约美食，它们反映了我个人独特的纽约美食体验。这种体验融合了纽约这个大熔炉的各色美食：希腊菜、犹太熟食、唐人街传统中国菜、美式垃圾食品、美国健康食品等等。看完这本书，你将恨不得马上买张单程机票飞纽约了。旅途愉快！

M.G.

Vast Mexico Bribery Case Hushed Up by Wal-Mart After Top-Level Struggle

An Internal Inquiry Was Shut Down, and the Authorities Were Not Notified

By DAVID BARSTOW

MEXICO CITY — In September 2010, a senior Wal-Mart executive received an alarming email from a former design subsidiary, Wal-Mart de México, in the United States. The email said the company had paid bribes to state officials in Mexico to obtain permits for a new store. The executive, who was then in charge of the company's design subsidiary, was shocked. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store.

But the executive, who was then in charge of the company's design subsidiary, was shocked. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store. He knew the company had paid bribes to obtain permits for a new store.

...in the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...

...the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...



...in the Uprooting of K...
...Tests a Fragile National Uni...





008 咖啡时间

042 早餐时间

070 早午餐时间

098 午餐时间

170 小吃时间

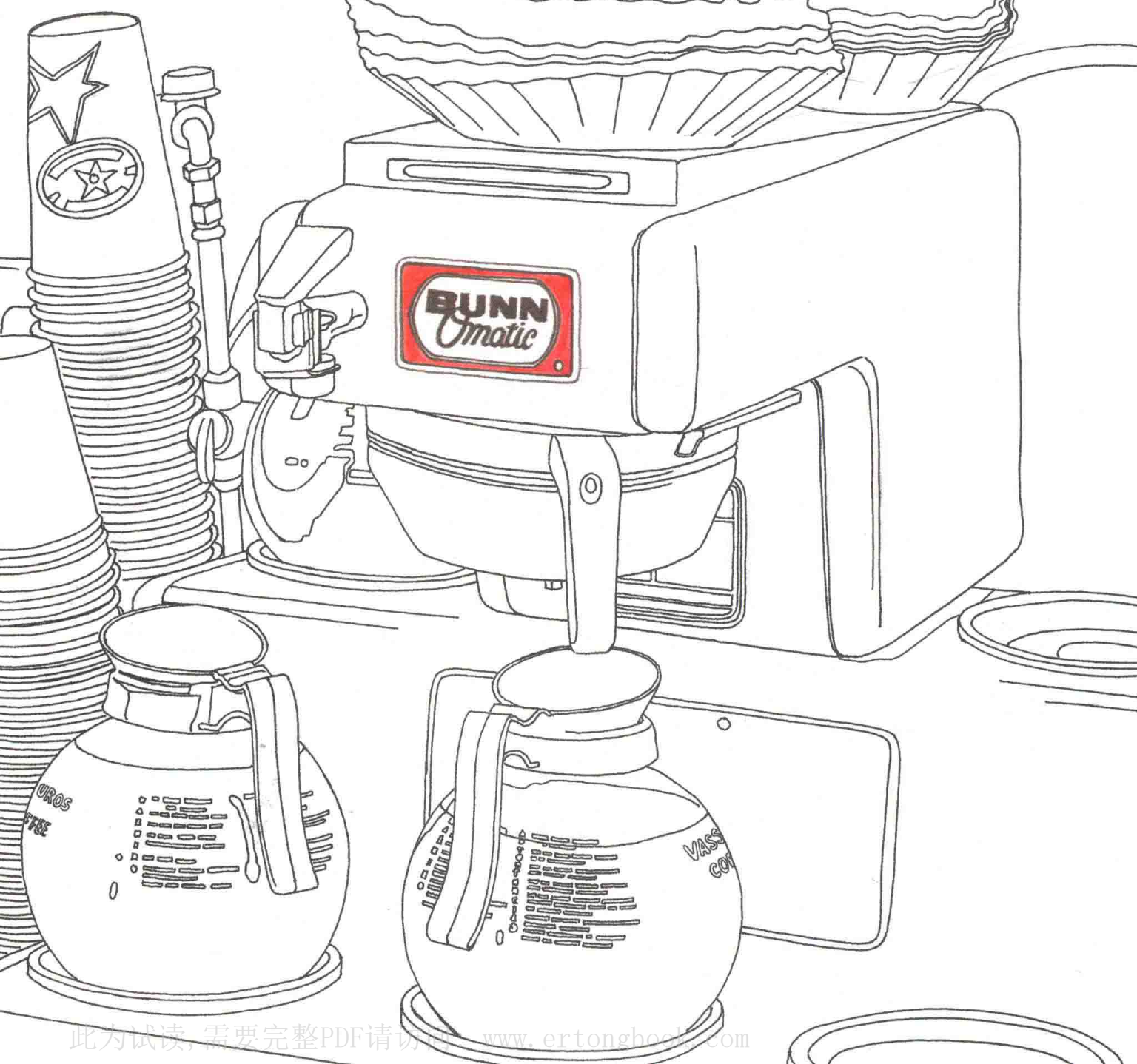
236 随时随地

260 附录



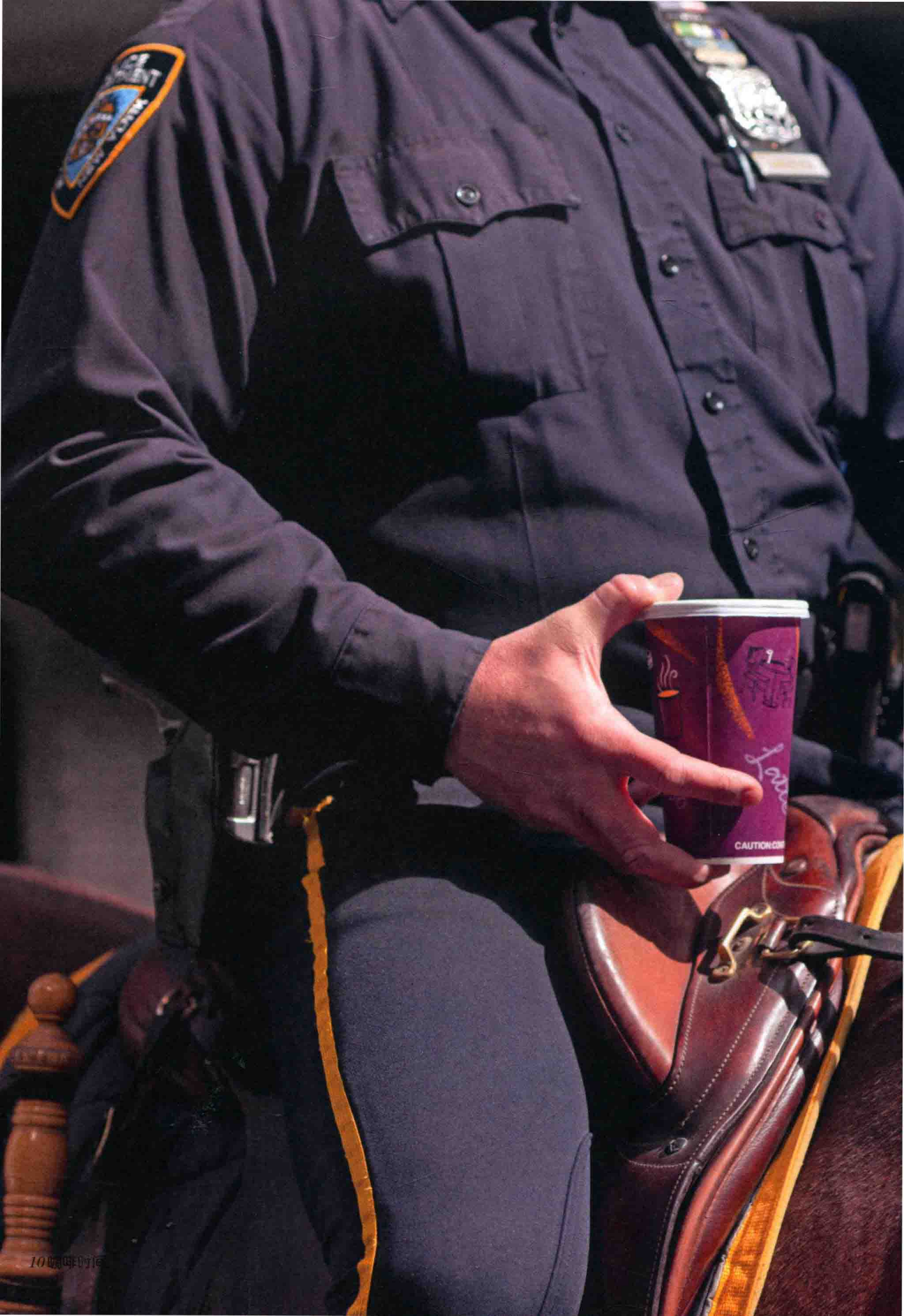
OD FROM OTHER
ESTABLISHMENTS
- THANK YOU.

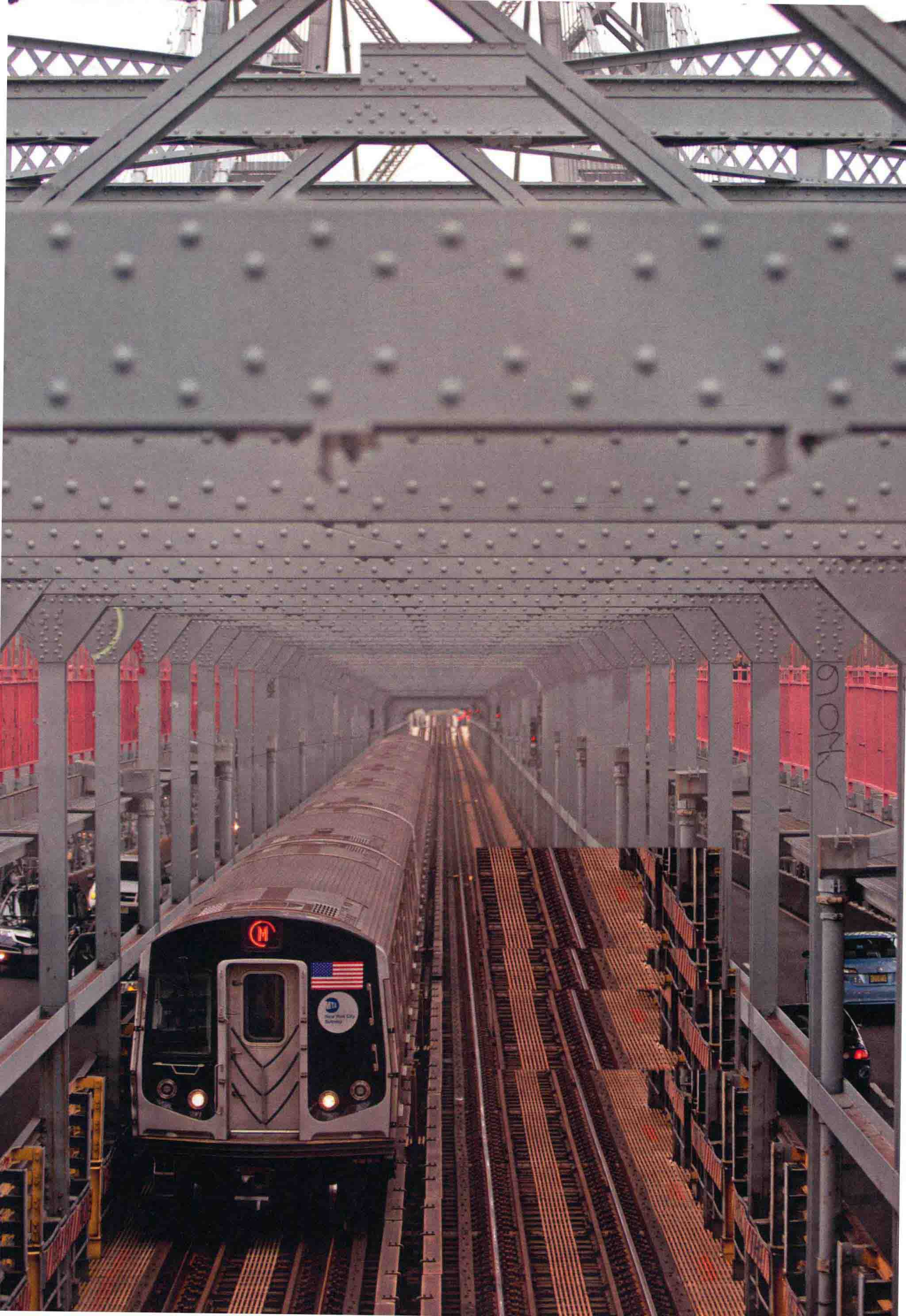
PAY
When Served



7:10

咖啡时间





过滤咖啡

过滤咖啡无限续杯是纽约平价餐馆一直以来秉承的优良传统。这种咖啡被称为无底杯，也被认为是纽约之所以成为“不夜城”的原因之一。近年来，随着新一波的咖啡发烧友尝试采用现磨咖啡豆作为原料，以讲究精确用量的冲泡方式来制作过滤咖啡，这种曾经上不了台面的廉价饮品也逐渐变得高档起来。我的朋友——巴黎“蛙战”（Frog Fight）咖啡俱乐部联合创始人，以及雷内咖啡馆（Cafe Rene）的共有者——汤玛斯·勒乌（Thomas Lehoux）就是在巴黎推行这种咖啡风格的先驱之一。下面是他推荐的家庭自制完美咖啡的方法。

份量：1杯

准备：5分钟

所需物品

- 1把水壶
- 1个过滤杯（最好是日本好璃奥牌Hario®）
- 1把咖啡壶
- 1张过滤纸（最好是日本卡丽塔牌Kalita®）
- 现烤咖啡豆
- 1套量具
- 1台咖啡豆研磨机

第一步：用水壶烧一些开水。

第二步：将过滤杯放入咖啡壶，滤纸垫入过滤杯。待水烧开后，用少量的开水冲洗滤纸以去除纸本身的味道，同时也可以对咖啡壶进行预热。

第三步：称量咖啡豆。一般来说，冲泡60克咖啡需要1升水。所以做1杯400毫升的咖啡，我用了25克咖啡豆。将咖啡豆研磨至可制作过滤咖啡的状态：肉眼看起来呈粉末状，用手感觉有细微颗粒感。

第四步：将咖啡粉置于滤纸中间，先倒入80毫升水，静置30秒以去除咖啡粉中的气体，而后缓慢冲入320毫升的开水。开水经过滤纸进入咖啡壶的整个过程应该耗时2.5分钟。如若不然，则需将咖啡粉研磨得更细一些，并增加水的用量。切记冲泡过程中不要用咖啡勺搅拌咖啡粉，让开水通过咖啡粉和滤纸自然流入壶中。

第五步：享受美味咖啡。

冰咖啡

制作步骤与上述方法类似，只是需要在冲洗滤纸后，在咖啡壶中加入适量的冰块，而后在冲泡咖啡的水中减去与冰块同等重量的水。



哈拉辫子面包

这种带有辫子形状的条形面包，是犹太人庆祝安息日的传统食物。
哈拉辫子面包之于纽约的重要性，正如著名的布里欧修面包之于法国。

份量：1条

准备：45分钟+冷却时间
醒发：2.5小时
烹饪：25分钟

干料

575克中筋面粉
1½茶匙干酵母
55克幼糖（细砂糖）
2茶匙细盐

湿料

145毫升温水
2个鸡蛋
2个蛋黄
2汤匙橄榄油

釉料

1汤匙蛋白
1茶匙幼糖（细砂糖）

面团制作

先将干料混合，然后将湿料混合搅拌均匀之后倒入干料中，耐心揉搓至面团有弹性（揉面机需5—10分钟，手动揉面需10—20分钟）。将面团揉成光滑的圆球，放入内壁抹油的容器中，盖上保鲜膜，在室温下醒发约1.5小时直至体积翻倍。

面团塑形

将面团等分为6份，用手掌将每份搓成长约30厘米、大小一致的长条。在烤盘上撒上一层面粉，或者铺上烤盘纸，然后按照下图所示将6个长条状面团编成辫子的形状，随后撒上一层薄薄的面粉，盖上保鲜膜使其在室温下醒发至少1个小时直至体积翻倍。

烤制

烤箱预热至180℃。将蛋白和幼糖混合搅拌均匀，而后将混合物刷在辫子面团表面。烘焙25分钟直至面团变至金黄色，晾凉即可。

