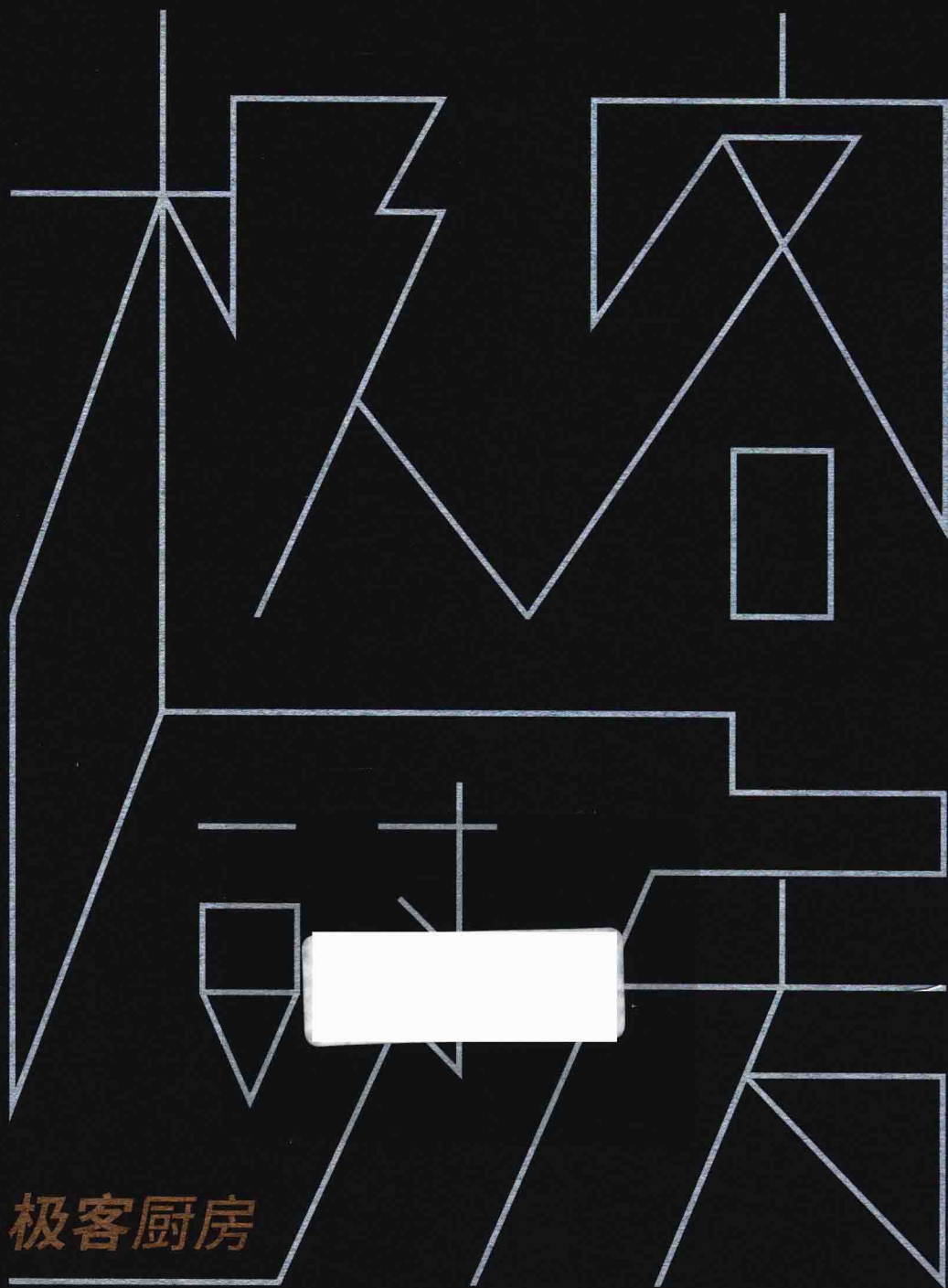


Thibaud VILLANOVA

Maxime LÉONARD



极客厨房

GASTRONO
GEEK

[法]蒂博·维拉诺瓦 [法]马克西姆·莱昂纳多——著
[法]吉约姆·西泽——摄 张晶晶 陈冰洁——译

新星出版社 NEW STAR PRESS

Guillaume CZERW

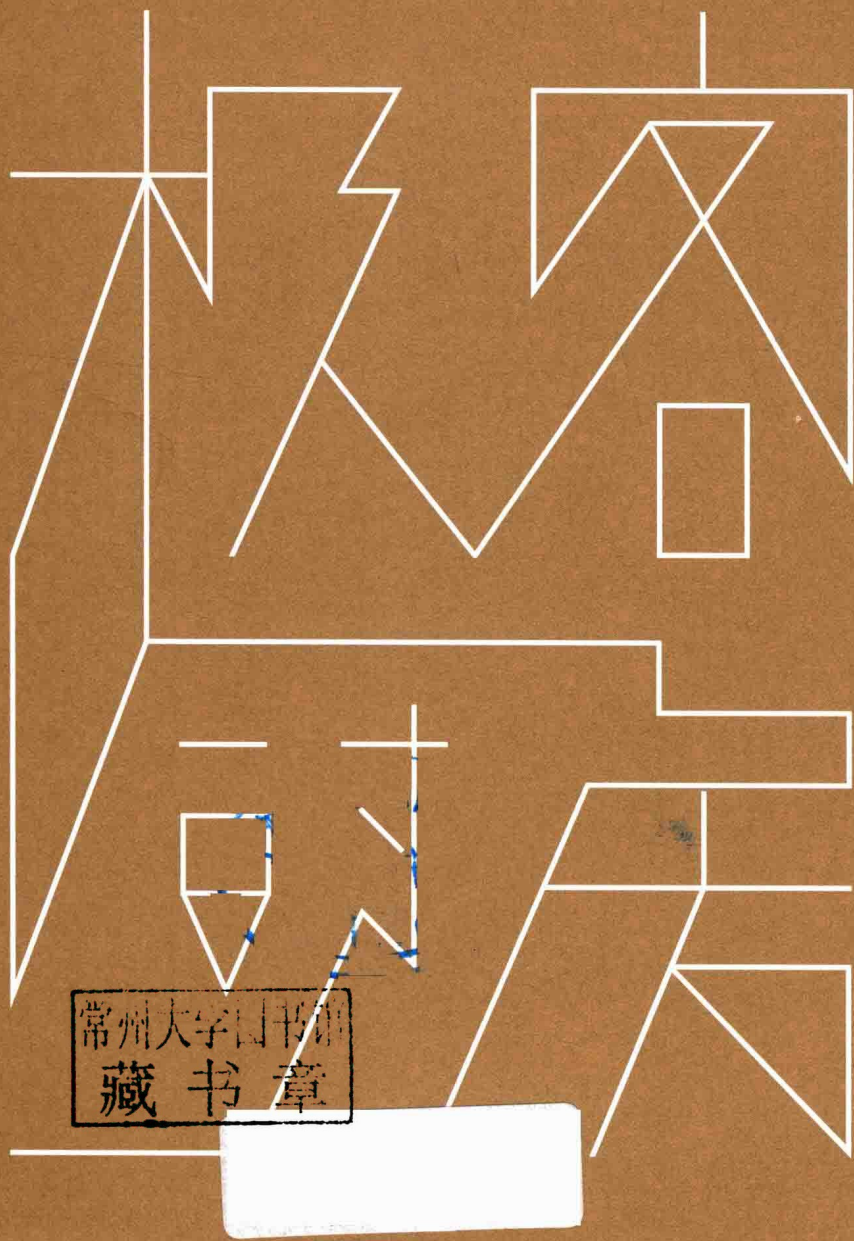
MANGAS

SCIENCE-FICTION

FANTASY

COMICS

HORREUR FANTASTIQUE



常州大学图书馆
藏书章

极客厨房
GASTRONO
GEEK

[法]蒂博·维拉诺瓦 [法]马克西姆·莱昂纳多——著
[法]吉约姆·西泽——摄 张晶晶 陈冰洁——译

新星出版社 NEW STAR PRESS

Gastronogeeek, © Hachette-Livre (Hachette Pratique), 2014.
Author of the texts Thibaud Villanova, Maxime Léonard. Photos by Guillaume Czerw.
First published in France by Hachette Heroes, managing Director: Catherine Saunier-Talec,
Editorial Director: Antoine Béon, Editing: Anne Vallet.
Simplified Chinese translation rights © 2018 by New Star Press Co., Ltd.
All rights reserved.

著作权合同登记图字：01-2017-9247

图书在版编目 (CIP) 数据

极客厨房 / (法) 蒂博·维拉诺瓦, (法) 马克西姆·莱昂纳多著; (法) 吉约姆·西泽摄; 张晶晶, 陈冰洁译. — 北京: 新星出版社, 2018.6

ISBN 978-7-5133-3055-8

I. ①极… II. ①蒂… ②马… ③吉… ④张… ⑤陈… III. ①电影-介绍-欧洲-现代 ②电影-介绍-美国-现代 IV. ①J905.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 080112 号

极客厨房

[法] 蒂博·维拉诺瓦 [法] 马克西姆·莱昂纳多 著

[法] 吉约姆·西泽 摄; 张晶晶 陈冰洁 译

责任编辑: 程卓

责任校对: 刘义

责任印制: 李珊珊

装帧设计: 冷暖儿 unclezoo

出版发行: 新星出版社

出版人: 马汝军

社址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

网址: www.newstarpress.com

电话: 010-88310888

传真: 010-65270449

法律顾问: 北京市岳成律师事务所

读者服务: 010-88310811 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

印刷: 北京美图印务有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 8.5

字数: 50千字

版次: 2018年6月第一版 2018年6月第一次印刷

书号: ISBN 978-7-5133-3055-8

定价: 128.00元

版权所有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与印刷厂联系调换。

对你们而言，一切才刚刚开始；而对我来说，这不过是另一个循环而已。一直以来，我都梦想能成为大厨，但沉溺于漫画、电子游戏和影视剧使我未能梦想成真。然而现在，我驾驶着极客厨房号巨轮直接驶进了无边际的“彩虹桥世界”（极客世界），宛如一道彩虹连接了这两个世界，我发现了这两个爱好之间的完美平衡点。

一边是可以唤醒味蕾并提供营养的大餐和指尖美味——从科菲耶、博古斯、侯布匈、马克斯（译者注：以上四人皆为法国名厨）的美食，到家常菜和祖传秘方，甚至路边摊；另一边是流行极客文化——你也可以优雅地称之为“幻想文化”。我的叔叔将对游戏和英雄传奇的热情传递给了我。从8岁那年在叔叔的红白机上接触《塞尔达传说》，到如今日常生活中的每一天，再到“世界尽头的最后一个酒吧”（译者注：巴黎的一间酒吧，以奇幻文化为主题），幻想世界已成为我生命中至关重要的一部分。没有角色扮演游戏助我逃避现实、没有影视和书籍释放我的想象——这样的“成年生活”我才不愿意过呢。

我是个极客，也是个热衷美食的吃货。我总爱猜想托尔金笔下精心描绘的精灵干粮兰巴斯和贝奥恩蜂蜜糕点究竟是怎样的美味——要知道后者可是受到了格罗因之子金雳的极力吹捧……如果有机会和哈利·波特三人组一起坐在霍格沃茨的城堡大厅里，品尝魔法世界才有的怪异食物，有什么是不可放弃的呢？塔图因的小酒馆又有哪些不容错过的美味佳肴？怎样供奉北欧神话天堂阿斯加德的诸神，才不会触怒他们？难道是普通的蔬菜沙拉配……氦石？这东西恐怕单凭想象力也难以凭空造出啊。若是打定主意去奥格瑞玛小酒馆鬼混一夜，为什么还要吃冷冻柜里的比萨而不点上一份烩牛肉？！

好奇心驱使我带着这些问题走进了厨房。在那里，我试图创造一个融合极客文化与烹饪艺术的世界。接下来就是与马克西姆的相遇，他是一位纯粹的传统法餐主厨，是他激励我将头脑中的想法变成一部美食和魔法疆域的作品，带领读者前去历险。我们花了很长时间构想每一道菜肴，思考每一种配料，去查证它们是否符合作品中的背景，并参考当地的编年史资料，对步骤中涉及的烹饪方法进行相应的改编。马克西姆与我化学反应的结果，正是你手中的这本《极客厨房》。烹饪是我钟爱的进入幻想世界的方式之一。凭借想象力，我们得以在幻想世界里穿梭行进，不断地逃离日常——烹饪也是如此！

本书是献给所有人的：无论你是烹饪或极客文化的铁粉，还是业余爱好者，哪怕只是刚开始对之感兴趣的人也好。

这本书涉及 15 部主要作品——从《哈利·波特》《魔戒》到《地狱男爵》《龙珠》《回到未来》《雷神》，当然《星球大战》更是少不了的；烹饪的基础技巧也必不可少。了解相关背景知识和拥有烹饪技巧可以让你一边享受大脑里的幻想风暴，一边开开心心地做饭。这是一场关于幻想文化的美食之旅，但愿我们开辟的多重宇宙能满足你们的好奇心和想象力。对于书中提到的作品，我们怀有最深的敬意，同时也希望每一道美味都能真实还原我们当初的想象。

我们希望通过这本魔法书，向这些文学、电影、电视创造出的超脱现实、令人心驰神往的幻想世界致以诚挚的敬意。既然你已阅读到此，我猜你也决定勇敢地加入这场追寻美食与极客文化的英勇征途，说不定吃货的本能和好奇心已经先替你做出了决定！

马上，你就能一窥我们精心为你准备的食谱。此刻在你手中的是《极客厨房》，我们人生哲学的果实。希望你阅读愉快，之后品尝依据书中的配方做出的菜肴时更是身心舒畅。

蒂博·维拉诺瓦

恭喜你，获得了这本新式烹饪的圣经，它试图回答长久以来一直萦绕在我心头的追问。不知道您是否也和我一样，从童年起，更准确来说，应该是从我发现了神秘的沼泽星球达戈巴之后，我就不停地在内心深处追问自己一个问题：



与所有那些有名的菜肴相比，尤达大师的炖菜味道如何呢？

年轻的天行者作为绝地武士受训的过程与尤达大师在他迷人的湖中采集食物的过程同样令人着迷。英雄的征途，也是唤醒味蕾的旅途！

我们可以从阿拉贡河岸来到中土世界、霍斯星、山谷镇，或是进入柯南、哈利·波特和神秘博士的世界。这些英雄故事的地点各异、形式多样，但是剧情和内涵从一开始就没有太多变化。所以，我倾向于认为极客和极客文化很好地保留了神话传说和民谣的传统。如果说极客们——这些流行文化的专家——比其他人更热衷于全身心投入奇幻世界，别忘了伊壁鸠鲁的格言：只因这世界到处是美味佳肴，既迷人又奇特。



怎能不对霍比特人着迷呢？他们将生命中最宝贵的时光用于种植和准备食物。试着幻想阿斯加德那些盛大的宴会，或者在罗慕伦畅饮啤酒，一醉方休，怎能不叫人心满意足呢？

一想到这些关于美食的、常常被现实击碎的幻想将得到满足，我们就很兴奋。

尤达大师喜欢的炖菜，味道让人神魂颠倒，然而除了乔治以外，再没有人能向你提供它的配方了。更糟糕的是，它很难能让你热情洋溢地品尝（沼泽植物的根茎通常不算是最容易上手的食材，而我又排除了你身边有小个子绝地大师欣赏你的厨艺的可能性）。因此，极客厨房通往的是一个神奇的未来。在这里，你精心准备这些奢侈的美食，在志同道合的伙伴们的陪伴下，探索身边的未知领域，发现更广阔的世界。这样既满足我们的食欲，又满足我们好奇心好事，夫复何求呢？托尔金说过：



如果有更多的人更重视食物、欢呼、歌唱，而不是钻研投机，这将是更为疯狂有趣的世界。

那么就听从这位老文献学家的建议吧，跟着两位挑剔的作者——蒂博和马克西姆，开始这场只为打破梦想与现实间该死距离的冒险，将我们对美食的幻想变成一个节日、一场庆祝、一次对生活的致敬。

尼古拉斯·柏如安

尼古拉斯·柏如安从出生起（也是《星球大战》诞生的同一年）就开始研究流行文化，过早地开始接触洛夫克拉夫特和罗登伯里的他，是一位散文家、演讲家、艺术指导和插画家，工作领域涉及神话、民谣以及它们与流行文化的关系。他也是《极客复仇》（罗伯特·拉封出版社）一书的作者。

极客厨房的神奇巨轮能够穿越时空。认识了蒂博和马克西姆之后，他们在料理上的自由创意让我兴奋不已。准备三道来自某个未知世界的《星球大战》超级料理，这是多么有创意的想法！

刚从千年隼号下来，我们又登上这艘超时空舰艇，赶赴《回到未来》中的校园舞会，去偷咬一口无可挑剔的毕夫汉堡，不过别去打扰乔治·麦克弗莱享用他的芝士蛋糕了。多个平行宇宙接连出现在八个时空中。接下来我们欣喜地发现，《魔戒》中史诗般的场景和霍格沃兹的魔幻食堂又出现在眼前了。



总之，这样一部作品，既是一场伴随着青春回忆的绝妙旅行，也告诉我们，烹饪其实可以很有趣！

我喜爱《极客厨房》的另一个原因是它将厨房完全变成了另一种模样，打开了厨师世界的新大门，让那些坚信自己的料理世界才是真理的自负评论家们走开……

阅读本书时，我为作者对烹饪的奇幻而不造作的想象力所折服。能够发现新的美食作家甚至其他领域的作家，总是让我兴奋不已。



像充满好奇心的孩子一样，今天我重读了这本书，尝试了这些配方，品尝了书中所展示的各种食材与美味碰撞出的成果。

谢谢你们带给了我这些勇气、鲁莽、梦想和理智的瞬间。烹饪的艺术是一场游戏，我们在其中创造感动的时刻，把幸福带给他人。本书作者早已领悟了这些，并伸出了邪恶的小爪爪，愉快地掺和了进来。

蒂埃里·马克斯

蒂埃里·马克斯，法国名厨，曾师从克劳德·德林里、乔尔·侯布匈及阿兰·沙佩尔等名厨。1988年，他在法国图尔的罗康瓦尔餐厅工作时，该餐厅获得了米其林一星荣誉。1991年，他掌厨的尼姆白马餐厅再次获此殊荣。此后，蒂埃里·马克斯在考尔德宜兰城堡酒店（罗莱夏朵酒店集团旗下连锁，位于法国吉尔伦特大省）工作了10年，1999年该餐厅被授予米其林二星。2011年，蒂埃里·马克斯加入巴黎文华东方酒店。他还曾荣获2006年法国“年度厨师”称号。电视节目《顶级大厨》曾邀请他担任评审，为节目中年轻厨师们的表现进行点评。

蒂埃里·马克斯富有创意的料理方式不仅使他在法国声名大噪，其影响力也扩及亚太地区，尤其是在澳大利亚、中国香港、泰国和日本等他曾游历过的国家和地区。蒂埃里·马克斯新颖前卫的烹饪技艺使他能够在传统与创新之间取得平衡。凭借自己的经验及独特的个人风格，他在巴黎文华东方酒店的蒂埃里·马克斯私房菜餐厅（2012年被授予米其林二星）和卡梅里亚餐厅创作出了许多令人印象深刻的菜肴。蒂埃里·马克斯掌管着这家酒店的餐饮部门，同时也管理酒店的客房送餐服务及酒吧。

除了制作巴黎风味菜肴，蒂埃里·马克斯还与法国吉尔伦特大省布朗屈埃福尔市的市长在2009年共同创办了一家诺曼底烹饪学校，招收残障及行动不便人士进行短期培训，打造“街区料理”的概念。2012年，他在巴黎第二十区创办了第二所学校“厨房使用指南”，意在为料理从业者提供速成培训，并于2013年在该校开设“面包店使用指南”课程。他还曾前往看守所向被监禁者教授厨艺课，加入“爱心餐厅”慈善组织，参与厨艺工作室计划和扫盲工作。蒂埃里·马克斯也是一名日本文化爱好者。他经常去日本旅行，闲暇之余也练习剑道和柔道。

2013年，蒂埃里·马克斯被授予法兰西荣誉团骑士勋章。

料
理
工
具



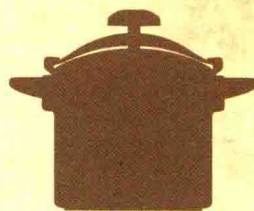
电动搅拌器



铸铁锅



搅拌机



高压锅



广口玻璃瓶



削皮刀



碗



主厨刀



平底煮锅



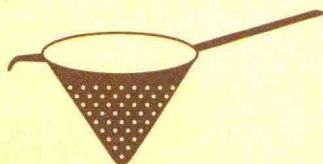
鱼片刀



细滤斗



咖啡勺



滤斗



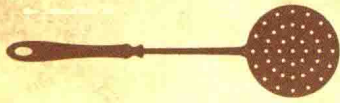
球形水果勺



半球形大碗



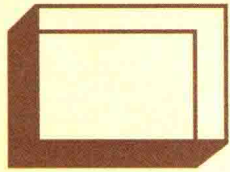
削皮刨刀



漏勺



圆形切模



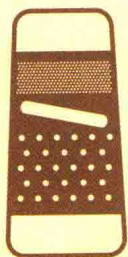
方形切模



双耳盖锅



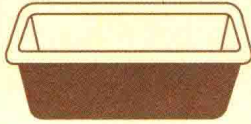
打蛋器



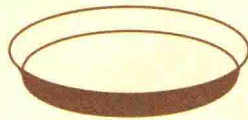
刨丝器



手持搅拌器



方形蛋糕模



圆形蛋糕模



舒芙蕾蛋糕模



派模



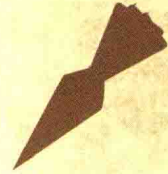
油刷



平底煎锅



平底锅



裱花袋



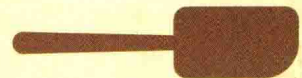
小蛋糕模



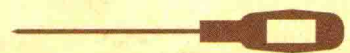
擀面杖



沙拉碗



刮刀



厨用温度计



HILL AND MAIN

Dear Dr. Brain
On the night that I go
back in time at 1:30 A.M.

You will be shot by terrorists
Please take whatever precautions
are necessary to prevent this
terrible Disaster

Your Friend,
Harty



GASTRONO
GEEK
极客厨房



科幻
空间

SCIENCE-FICTION

星球大战

恩多星月光森林沙拉

2

莫斯艾斯利太空里脊肉

5

霍斯穹顶

6

回到未来

跳舞的仙女和校园舞会

8

毕夫·谭能汉堡

11

麦克弗莱芝士蛋糕

12

神秘博士

不可思议舒芙蕾

14

鱼和薯条号残骸

17

再生小食

18

《神秘博士》镂花模板

20

美味窍门

22

魔戒

黄油菊馅饼

26

烩兔肉

29

索伦之眼

30

哈利·波特

万圣节南瓜大会

32

霍格沃茨酥皮香菇烤鸡

35

赫奇帕奇法式烤布蕾

36

野蛮人柯南

野人牛肉串

38

苏伯泰鞑靼牛肉

41

阿奎罗尼亚美味

42

《野蛮人柯南》游戏

44

美味窍门

46

魔法
大陆

FANTASY

日漫 次元

MANGAS

龙珠

琪琪自助餐
红缎带军团炸鸡
50

加林仙人的仙豆
51

琪琪馋嘴煎饺
51

爆炸拉面
54

龟仙人饭团
54

超级赛亚柿子
55

小甜甜

千层烦恼蛋糕
56
与阿尔伯特先生一起野餐
59

甜蜜之吻
60

航海王

橡胶橡胶薄切生鱼片
62

山治特制烤肉串
65

恶魔果实
66

美味窍门
70

克苏鲁神话

残暴清汤
75

特制卡达斯
76

哈斯塔无以名状之悦
79

活死人之夜

长眠的本
80

芭芭拉大脑
83

血腥思慕雪
84

德古拉

喀尔巴阡山美食
86

特兰西瓦尼亚牛肉
89

屠夫之心
90

美味窍门
94

恐怖 异域

美漫 宇宙

COMICS

超人

氪石蛋
98

大都会贝果
101

玛莎·肯特水果挞
102

雷神

阿斯加德鲱鱼配伊登苹果
105

油封雷神之锤
106

彩虹桥芬兰姜饼
109

地狱男爵

最强之鱼
111

阿努·恩·拉玛之心
112

魔焰可丽饼
115

美味窍门
118

科幻 空间

SCIENCE-FICTION



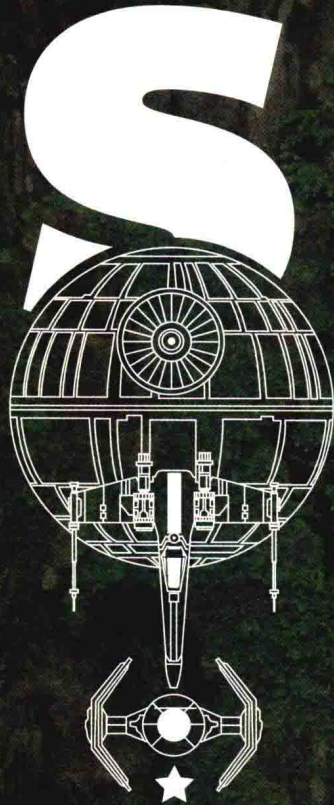
STAR WARS

星球大战

前菜

4 人份 - 准备时长: 10 分钟


欢迎来到这个非常非常遥远的星系。让我们通过这份“星际美食指南”，带领你重现往日绝地武士、义军、帝国军队甚至走私者们的探险吧！跟随我们，来品尝这份能让你穿越已知世界、克洛桑直至外环星域边界的异域美食吧！准备好了吗？光速启动……





ALADE DE LA LUNE FORESTIÈRE D'ENDOR

恩多星月光森林沙拉 蔬菜沙拉配罗勒酱



 将松子仁、欧芹、罗勒和莳萝切碎后混合，一边搅拌一边加入橄榄油。加入盐和胡椒。

 这份略稀的罗勒酱就做好啦。伊沃克人极其喜爱这种酱汁，所以在读完菜谱前可千万别掉以轻心，说不准这些小偷就给你顺走了。

 接下来在沸水中焯一下卷牙，再将其倒入冰水中，以保留它们的鲜嫩口感。去除牛肝菌的灰尘污垢，记得用干刷，这样做才不会损耗其香气。牛肝菌切薄片。将甜生菜叶仔细剥下。

摆盘：将卷牙和甜生菜叶在盘子中交错摆放，以使它们看起来更加立体。加入罗勒酱、牛肝菌和帕尔马干酪屑，最后再撒上烤松子和烤榛子。



难度★

配料

松子仁	50 克
欧芹	3 棵
罗勒	2 棵
莳萝	2 棵
橄榄油	10 毫升
卷牙	200 克
牛肝菌	100 克
甜生菜	2 棵
帕尔马干酪屑	20 克
烤松子	30 克
烤榛子	20 克
盐和胡椒	

