**作 者 推 荐**

**亚历山德拉·克拉潘扎诺**

**Aleksandra Crapanzano**

**作者简介：**

**亚历山德拉·克拉潘扎诺（Aleksandra Crapanzano）**是一名编剧和美食作家。她曾获得詹姆斯·比尔德基金会颁发的M.F.K.费舍尔杰出写作奖（The M.F.K. Fisher Award），她的作品广泛发表于《纽约时报杂志》（*The New York Times Magazine*）、《食品与葡萄酒》（*Food & Wine*）、《萨维尔》（*Saveur*）、《旅游与休闲》（*Travel & Leisure*）、《美食》（*Gourmet*）、《世界时装之苑》（*Elle*）、《离开》（*Departures* ）和《华尔街日报》（*The Wall Street Journal*），她过去的八年里在这些杂志上担任食品专栏的作家。她的文章被收录到多部选集当中，其中最著名的是《美国最佳食品写作》（*Best American Food Writing*），她还著有《伦敦食谱：来自现代城市里的餐厅、咖啡馆和小酒吧的食谱》（ *The London Cookbook: Recipes from the Restaurants, Cafés and Hole-in-the-Wall Gems of a Modern City*）。亚历山德拉与小说家约翰·伯纳姆·施瓦茨（John Burnham Schwartz）结婚，他们现在与儿子加里克（Garrick）和宠物狗格里芬（Griffin）一起在纽约生活。

**中文书名：《伦敦食谱：来自现代城市里的餐厅、咖啡馆和小酒吧的食谱》**

**英文书名：THE LONDON COOK BOOK: RECIPES FROM THE RESTAURANTS, CAFES AND HOLE-IN-THE-WALL GEMS OF A MODERN CITY**

**作 者：Aleksandra Crapanzano**

**出 版 社：Sphere**

**代理公司：WME/ANA/Vicky Wen**

**页 数：320页**

**出版时间：2017年6月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：时尚生活**

**内容简介：**

伦敦曾经以其水嫩的土豆、细嫩的羊肉和灰白的蔬菜而闻名，现在，这里被认为是全球食物地图上最有活力的城市。《伦敦食谱》反映了这座生机勃勃、时髦、精致、非常国际化的城市的当代活力和烹饪复兴。这是一封写给这座城市的情书，是这座城市所有最美味的餐厅目的地的内部指南，也是一本经过精心策划和测试的城市最佳食谱集。

这本不受时间限制的书探索了伦敦令人难以置信的多样化的菜肴：从肉桂俱乐部餐厅的烧焦茄子牛排配芝麻和罗望子，到河咖啡馆的塔格利亚泰尔配柠檬，从特拉姆什餐厅的印度岩石咖喱鸡，到诺皮餐厅的鼠尾草和豆蔻杜松子酒，这本书为读者呈现了多种多样的菜品组合。《伦敦食谱》在扶手椅旅行和平易近人的家庭烹饪菜谱之间达到完美的平衡，它既是一种资源，也是一种纪念品，这是一本既适合经验丰富的厨师，也适合爱做梦的新手的书。

**中文书名：《饮食、烹饪、洛杉矶：来自天使之城的笔记与菜谱》**

**英文书名：EAT. COOK. LA.: NOTES AND RECIPES FROM THE CITY OF ANGELS**

**作 者：Aleksandra Crapanzano**

**出 版 社：Ten Speed Press**

**代理公司：WME/ANA/Vicky Wen**

**页 数：256页**

**出版时间：2019年4月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：时尚生活**

* **请留意本书的照片/插图版权已经清权，无需翻译出版商再行获取授权，只需支付文件传输、使用费用。**

**内容简介：**

洛杉矶以其蓬勃发展、充满活力、极具国际性的餐厅景观和餐饮行业，而被世界各地的美食爱好者所认可。在《饮食、烹饪、洛杉矶》（EAT. COOK. LA）这本书中，克拉潘扎诺将展示这一令人难以置信的全球美食场景：本书包含了约一百种菜谱，全都来自洛杉矶的餐厅、果汁吧、咖啡店、鸡尾酒吧、食品卡车和小酒吧。

洛杉矶曾经被认为是文化荒原、食物沙漠，现在却已成为是世界上最令人兴奋的食物城市之一。正如这座广阔、多元的城市本身，洛杉矶的食物也独具个性，融合了国际影响力、可支配收入、魅力、竞争、移民活力、健康意识、纯洁等等元素，以及对海滩的热爱、悠闲、时髦、无拘束的创造力。

这本书中包含了100种从这个城市最好的餐厅中选出的菜谱，并为家庭厨师们重新进行配方，比如烤黄瓜西班牙凉菜汤、辣味哈里萨烤鸡、越南咖啡布丁、黑莓薄荷莫吉托冰淇淋和泰国罗勒玛格丽塔。《饮食、烹饪、洛杉矶：来自天使之城的笔记与菜谱》既是一个烹饪地图，也向我们展现了这座世界最具标志性和魅力的城市的一个不为人知的一面。

**媒体评价：**

“这本书带领读者在充满活力的天使之城中进行了一场多样的烹饪之旅。”

----《出版者周刊》（*Publishers Weekly*）

“亚历山德拉·克拉潘扎诺在好奇心的驱使下，用她迷人的声音带领读者进行了一场厨房探索之旅，这本令人惊叹的书记录了烹饪的每一个瞬间，令我们不禁想要拥抱它，并且一直保存它！”

----阿曼达·海瑟（Amanda Hesser），食物52（Food52）的联合创始人和CEO

“亚历山德拉的书展示了洛杉矶——世界上最令人激动的地方之一——的食谱，记录下这些由厨师们在这个充斥着丰富的移民文化、动态的配料组合和广阔丰富的市场的城市中创造出的美食。”

----海蒂·斯旺森（Heidi Swanson），《超级自然烹饪》（*Super Natural Cooking*）的作者

**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