第一图书网, tushu007.com

<<欧陆传奇食材>>

图书基本信息

书名：<<欧陆传奇食材>>

13位ISBN编号：9787108028051

10位ISBN编号：7108028050

出版时间：2008-1

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：林裕森

页数：221

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<欧陆传奇食材>>

内容概要

欧洲大陆的传奇食材，是在极独特的自然环境下，历经数百年甚至上千年的历史演变，淬炼得来。
除了独特的口感、珍奇的味道，还带着当地的文化精神与历史深度，因丽显得弥足珍贵。
《欧陆传奇食材》一共介绍了九种脍炙人口的传奇食材：摩德纳传统巴萨米克醋、贝隆生蚝、布雷斯鸡、盖朗德盐之花、伊比利亚生火腿、帕梅森干酪、罗克福尔蓝霉乳酪、阿尔巴白松露、佩里戈尔黑松露。
它们来自西班牙、意大利、法国这三个西欧最闪亮的美食国度，代表了不同领域的美味典范。
林裕森先生从历史渊源、自然条件、传统生产方法、分类与辨识、味觉特色、品尝方法、烹调方式等方面，带我们经历了一次欧陆美食文明的发现之旅。
在他笔下，一把盐、一片火腿、一块奶酪，甚至一滴醋，都可以成为一篇用味蕾阅读的动人故事。

第一图书网, tushu007.com

<<欧陆传奇食材>>

作者简介

林裕森 Yu-Sen LIN 以葡萄酒与美食为专业的自由作家。
台湾东海大学哲学系毕业，法国食品协会讲师，巴黎十大葡萄酒经济与管理硕士，法国葡萄酒大学专业侍酒师。
原本念的是哲学，却一头栽进美食的世界里。
林裕森自况为“逐美酒佳肴而居”的“游牧型”文字工作者，在地球上迁徙流荡，四处探寻那些在人与土地的交会之下，经过时间的沉淀才淬炼而成的难得美味。
主要著作：《酒瓶里的风景——布根地葡萄酒》《城堡里的珍酿——波尔多葡萄酒》《欧陆传奇食材》《葡萄酒全书》《美馔巴黎》《罗亚尔河城堡传奇》

第一图书网, tushu007.com

<<欧陆传奇食材>>

书籍目录

前言摩德纳传统巴萨米克醋阁楼上的百年醋香巴萨米克醋的历史以醋闻名的摩德纳从葡萄到醋摩德纳传统巴萨米克醋厂传统巴萨米克醋的食用方法布列塔尼贝隆生蚝封存在蚝壳内的海洋风味贝隆生蚝的繁殖贝隆河口的贝隆生蚝法国主要扁型生蚝产地贝隆生蚝的分级品尝贝隆生蚝布雷斯鸡法国鸡中的极品披着法国国旗的布雷斯鸡布雷斯布雷斯鸡的养殖 辨识与品尝布雷斯鸡盖朗德盐之花盐田里的花欧洲最北边的盐场布列塔尼从海水到盐的旅程盖朗德盐农的四季盐里的紫罗兰花香欧洲其他盐之花产区哈布果伊比利亚生火腿火腿中的榛果香气神奇的伊比利亚猪伊比利亚生火腿的制作伊比利亚生火腿的产区欧洲其他著名生火腿产区挑选与品尝伊比利亚生火腿帕梅森干酪意大利乳酪极品以完全自然的牛奶为原料帕梅森干酪的制作Grana干酪家族品尝帕梅森干酪罗克福尔蓝霉乳酪法国乳酪之王罗克福尔的“第一夫人”高原台地上的牧羊人从绵羊奶到乳酪洞穴里的魔法罗克福尔的独特洞穴罗克福尔乳酪名厂品尝罗克福尔蓝霉乳酪阿尔巴白松露&佩里戈尔黑松露餐桌上的钻石在历史中发现松露松露的秘密采集松露法国佩里戈尔黑松露意大利阿尔巴白松露其他可食用的松露松露的保存与食用方式后记感谢进口商·网站

第一图书网, tushu007.com

<<欧陆传奇食材>>

章节摘录

巴萨米克醋的历史　　虽然有不少传说，但是关于巴萨米克醋的起源已经不可考了，没有人知道何时开始出现这样美味的醋。
不过大部分的人都同意巴萨米克醋可能和本地一种称为Saba的酱汁有关。
Saba用煮过的葡萄汁做成，在摩德纳城里的美食铺偶尔还可以找到，常用来加在甜点上增添酸味与矩味。
Saba已经有六百年以上的历史，特别是在糖还没有大量出现的时代常被用来增加食物的甜味，在更早的罗马时期，公元1世纪之前，就已经有用煮过的葡萄汁来做菜的记录，而这可能就是Saba的前身。
　　装在木桶里的Saba如果保存不当很容易产生酒精发酵并且醋化，成为带着酸甜滋味的醋，如果这桶醋又被遗忘在阁楼里，经年累月地蒸发浓缩，十多年后不小心被后人发现了，自然就成为口感浓稠、香味四溢的陈年老醋。
所以，巴萨米克醋似乎不太需要发明就可以自然产生。
　　……

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com