

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

图书基本信息

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

前言

对于像我这样要经常和新鲜食品打交道的人来说，这本书着实令人欣喜。

书中所列的食物都是来自世界各地的美味。

不管一个人如何聪明绝顶，或是能将足迹踏遍全世界，他都不敢说自己了解世上所有的珍馐美味，当然也包括像我这样常上电视的饮食专家。

这样一本包罗万象的图书中，插图当然是不可或缺的。

由于我在英国广播公司的“烹饪大师”栏目担任评委，我知道想要描述味道和香气可绝非易事，也没有哪个作家能够轻而易举地描绘出法国山羊奶酪的外形或者山竹那绝妙的外观。

本书中的图片非常生动，使得食材的各种风味跃然纸上，我非常喜欢。

我本人热衷于研究食物的历史。

我想，对它感兴趣的人并不多，但每种食物确实都有各自的原产地。

经过欧洲探索的黄金年代，人们将如同宝藏一般的多种有着新风味、口感、外观的食物带到了旧世界的餐桌上。

本书中满是绝妙的奇闻轶事，它还包含对多种人们熟悉或不熟悉的食物历史的介绍。

在晚餐时，每当提起食物的历史，我滔滔不绝的话语总是令孩子和客人们感到厌烦，而这本书又令我在这方面的知识增长了不少。

由于我也经营蔬菜水果生意，因此我觉得书中蔬菜与水果的部分格外地引人注目。

我真想夸口说自己认识书中的任何一种水果以及任何一种蔬菜，可这却是我力所不能及的。

对于我了解的事物，我喜爱书中的描述，格外赞同作者的观点。

然而最棒的是，这本书还填补了我知识上的不足，尤其是在香料这个繁杂的领域。

在写下这些文字的时候，我绞尽脑汁，试图找出一部可与这本书相媲美的作品。

幸运的是，我的厨房中满是来自世界各地的烹饪书。

我将这本书放在《法国美食百科全书》和艾伦·戴维森的《牛津食物指南》旁。

同这两部作品一样，我期待《有生之年非吃不可的1001种食物》通过人们的不断翻阅而成为经久不衰的作品。

这本书如今已经在我手中一个多星期了。

我总是忍不住要将它翻开，看它怎样介绍我为每顿饭准备的那些食物。

阅读的时候，我幻想自己踏上了艰辛而神圣的探索之旅，走遍世界，在每次行进中品尝1001种美食。

这的确是个疯狂的梦，却也是个美妙的梦。

即使我不在脑海中幻想美食的探索之旅，我也毫无疑问会在下次旅途中列出我喜爱的食物，作为我的目的地。

实际上，在翻阅这本书的时候，我也发现，我先前旅行时错过了很多宝藏。

只有一个补救的办法：我要重新造访那些国家，并且将《有生之年非吃不可的1001种食物》塞进我的旅行箱里。

喜欢烹饪或美食的人一定要拥有这本书。

无论你去世界上的哪个地方，或者不管你的烹饪手艺如何，美味的食材都是基本要素。

没有它们，你就会一无所获，任何对于烹制美味的尝试也都会是徒劳的。

请允许我在这里强调一下我的个人喜好。

因为这本书所包含的内容很广，每个人都会有他喜爱的章节。

当然，我主要关注的是水果、蔬菜和草药，书中都有着精彩的叙述。

我也尤其喜欢关于熏肉的章节。

食品防腐对我来说可是很重要的。

每个种族的人为了生存都会学习将屠宰的野兽保存下来的不同方法。

本书除了提供了我所熟悉的关于晾制和腌制肉类的大量详细信息，它还勾起了我对肉类的食欲，从前我都不知道自己还有这种喜好。

看过英同广播公司“烹饪大师”栏目的人都知道我特别喜爱甜食。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

当我发现《有生之年非吃不可的1001种食物》用整章的内容介绍蜜饯和甜点时，我立刻就爱上了它。甜食在我们童年中的位置举足轻重。

对于一些像我一样的人来说，对甜食的兴趣也从未减少过。

去年在斯堪的纳维亚滑雪的时候，我本可以买一大包腌制的鱼形甘草糖，但我当时居然对其完全不了解，这真让人无法接受。

现在我正要完成购买伊朗果仁蜜糖Qum sohan的任务。

而且，在英国多年前就能买到蜂巢太妃糖的事也让我心动不已，我竟然从没买过。

等写完这篇序言，我就要将“蜂巢太妃糖”输入搜索引擎，赶紧买一包。

这真是一本美丽的书，它汇集了各种信息，还为读者准备了饕餮盛宴。

我正如痴如醉，尽情享受。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

内容概要

弗朗西斯·凯斯编著的《有生之年非吃不可的1001种食物(精)》是一部介绍世界上最令人兴奋美食的精美图书。

由美食撰稿人、大厨和美食家组成的专业团队强力打造。

这本华丽而权威的图书展示了1001种诱人的食材，让你的味蕾蠢蠢欲动。

白色的松露和熊本牡蛎会让你垂涎。

印度黑盐将给你的厨房主食增添光彩，臭豆和费约果会拓宽你味觉的广度，诸如牛睾丸和巨型龙虱这样的极品则会让你震撼不已。

《有生之年非吃不可的1001种食物(精)》是世界各地美食家必读之物，每一页都信息丰富。

跟随本书主编弗朗西斯·凯斯开始这段精彩的旅程吧，到世界各地的集市、食品摊和熟食店去逛逛，让凯斯为你介绍一生中非吃不可的最有价值的食物。

闲暇时，你可以随意翻翻这本书，最重要的是。

带着你的灵感，享受每一种新口味。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

作者简介

弗朗西斯·凯斯 (FRANCESCASE) 在过去的二十年间游历于世界各地，同时为包括英国《卫报》在内的很多出版物撰写有关饮食的文章。她还策划过一些饮食和品酒相关的广播电视节目。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

书籍目录

序
引言
食物分类详录
水果
蔬菜
乳蛋
水产
肉类
香料
谷物
糕点
甜食
术语
撰稿人
一般索引
图片提供
致谢

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

章节摘录

版权页:接骨木花接骨木是一种常被人忽视的植物。

它广泛分布在欧洲、亚洲和北美洲，有欧洲的接骨木和北美洲的美洲接骨木两个品种。

如果把它烹饪好，它的花朵和浆果都是天赐的美味。

接骨木花花朵的花簇宽大而扁平，并且有其独特的芳香，可以添加到冰沙及甜点中，或者用来给醋栗果冻调味。

奥地利人喜欢用小花簇来做油炸面团，和糖霜一起食用。

据说人们是在二战后才有了这一习惯，因为当时饥饿的人们得从田间和树上搜寻任何可食用的东西。

用接骨木花做油炸饼的历史则可追溯到中世纪。

接骨木的浆果可以制成美味的果酱，这种吃法在匈牙利和欧洲中部的其他地区很受欢迎。

浆果也是一种叫做hollerroster的奥地利蜜饯以及斯堪的纳维亚混合水果汤的配料。

接骨木花在英国通常被用来制作甜酒或者低度的葡萄香槟酒。

在其他地区，也可以将接骨木花放入沸水中，以达到给水降温的目的。

玫瑰花瓣在伊朗，玫瑰花瓣的香味给甜味的菜肴和开胃菜增添了神秘的味道。

玛格丽特·沙达在《波斯传统菜肴》(2002)中描述到：“正如在波斯文学中，玫瑰的地位和夜莺一样；在波斯菜肴中，玫瑰的芳香可以同柠檬与藏红花相比。

”墨哈玛迪玫瑰种植在德黑兰以南的卡尚一带。

干燥的沙漠空气增添了玫瑰的芬芳，使其享有盛名。

可以将干燥或者粉末状的花瓣加入波斯米饭中，添加到名为advieh的香料中，也可以加到蜜饯中，或是制成果酱。

专业的采摘工人一天可以摘取40千克粉色或红色的花瓣，用这些花瓣可以提取出10毫升香精油。

玫瑰露将波斯菜肴的影响向西传到了土耳其，向东则传到了印度。

它为土耳其软糖增添了异域风味。

从南亚一直到中亚地区，玫瑰露有时也被用在冰激凌、米饭布丁、冰冻果子露、蛋糕和其他甜点中。

黑加仑在描述波尔多佳酿的美味时，人们总是提到黑加仑的近亲红醋栗和白醋栗，这实在是件怪事。

直到20世纪后期，黑加仑都处于这一境地。

实际上，黑加仑所含的维生素C比柠檬还要多，虽然人们除了酿酒以外很少用到它，比如勃艮第黑加仑利口酒和利宾纳酒。

利宾纳酒是一种果子露的品牌，酿制这种酒几乎要用掉英国商业种植黑加仑的3 / 4。

园丁们都知道，这小小的浆果除了果汁以外还有更大的价值。

有些种类更加丰满，也更甜美；有些则味道更浓，风味十足。

这些品种都可以烹饪。

初夏是收获黑加仑的时节，可以将黑加仑装瓶，做成果酱，或者和其他水果一起制成蜜饯，黑加仑在其中会散发出它独特的香味。

传统烹饪中使用黑加仑给酱汁提味，例如，可以和切片的烤鸭一同食用。

黑加仑也适合与一些味道更清淡的食物混合，比如冰激凌、冰沙，也可以装饰在奶酪蛋糕上面。

MR山越橘山越橘尝起来像是味道浓厚的蓝莓，有着浓郁的芳香。

它富含糖和抗氧化物，深深的紫色甚至蔓延到了它的表皮下面。

在北美洲的十余种野生越橘果中，山越橘是收获最频繁的，也是最令人垂涎的。

欧洲越橘与蓝莓和蔓越橘属同一科目，主要生长在美国的西北部，有许多种名称。

美洲印第安人把越橘当作主要的食物来源。

在文化上，越橘对他们而言有着极其重要的地位。

低海拔地区的采摘工作自7月初开始，可以延续到9月末。

采摘者把越橘地的位置当作绝密的事。

随着季节的更迭，他们甚至会到海拔3,048米的地方继续采摘果子。

每个季节人们都要采摘几百万公斤的越橘。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

由于越橘总是供不应求，人们正试着人工种植这种植物，但是它的生长速度很慢。

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

编辑推荐

<<有生之年非吃不可的1001种食物>>

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>