

<<巧克力秘闻>>

图书基本信息

书名：<<巧克力秘闻>>

13位ISBN编号：9787530123805

10位ISBN编号：7530123807

出版时间：2010-6

出版时间：北京少年儿童出版社

作者：（英）英克唐纳德 原著，（英）高达德 ，徐晓敏，孙璐 译

页数：153

字数：60000

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>

## <<巧克力秘闻>>

### 内容概要

开始，巧克力只是用来做一种墨西哥印第安人常喝的怪异热汤。

后来，因为西班牙人太喜欢喝巧克力汤，所以他们把巧克力的配方秘密封存了100多年。

这本让人看了之后口水横流的书泄露了巧克力的所有秘密。

这种奇怪的美味食品曾一度征服过世界。

款待一下你自己——用眼睛代替嘴巴，去

“品尝”多达几百种的巧克力的味道吧……读《巧克力秘闻》的感觉真的比吃巧克力还要好！

## <<巧克力秘闻>>

### 作者简介

王渝生，中国著名的科学家、数学家和科学教育专家。

曾荣获国家图书奖、全国优秀科技图书暨科技进步奖，被评为全国科普先进人物，荣获全国青少年社会教育“银杏奖”特别奖，并享受政府特殊津贴。

中国科技馆原馆长、研究员 中国科学院理学博士、教授、博士生导师 全国少工委委员  
中国智慧工程研究会副会长 中陶青少年科技辅导员协会副理事长 中国科协青少年教育工作  
委员会委员 中国关爱协会副理事长兼秘书长 北京市科协副主席、科普工作委员会主任 北京  
市科普作协副理事长 国家中长期科技发展规划纲要（2006-2020）战略研究“创新文化与科学  
普及”组组长 国家中长期教育改革和发展规划纲要（2009-2020）战略研究专家组专家 国  
务院颁布的《全民科学素质行动计划纲要（2006-2010-2020）》起草组成员。

<<巧克力秘闻>>

书籍目录

说明书

从一颗豆开始说起

巧克力发展史之一 热巧克力

巧克力发展史之二 巧克力风靡欧洲

巧克力发展史之三 19世纪的巧克力英雄

巧克力发展史之四 20世纪巧克力大爆炸

新品巧克力的诞生

为巧克力而疯狂

巧克力的世界

## &lt;&lt;巧克力秘闻&gt;&gt;

## 章节摘录

如果没有这些巧克力英雄，我们也许至今还只能像阿兹泰克人那样喝着粗劣的泡沫饮料，也许还会期望着能有点什么固体可可之类的东西放在嘴里嚼嚼。这本书里有很多巧克力英雄的名字——像吉百利、马尔斯和好时，你可能已经耳熟能详。另外还有一些人，像瑞士的丹尼尔·彼得，很多人可能还不知道。然而，最该记住的是他们的前辈——巧克力的真正鼻祖，一位叫万·豪顿的荷兰人。巧克力英雄第一位：万·豪顿，制造低脂巧克力的荷兰人万·豪顿是一位荷兰的化学家。在阿姆斯特丹的工厂里，他一直被脂肪的问题所困扰。倒不是他自己超重，而是巧克力中的油脂太多。还记得巧克力饮料上面的泡沫吗？那就是脂肪或者叫做可可脂——可可豆中的天然脂肪。为了中和这些脂肪，人们常常把面粉或玉米粉放入巧克力中（还添加一些我们现在看来有些恶心的东西）。尽管如此，巧克力里的脂肪还是很多——直到万·豪顿发明了能分离出脂肪的机器。万·豪顿发明了一种压榨机，能把液体巧克力中的脂肪挤压出来。

<<巧克力秘闻>>

编辑推荐

三度荣获国际科普图书最高奖——安万特青少年奖。  
全球热销千万册版权销售至25个国家和地区。  
名校名师特别推荐。  
北京科普创作出版专项资金资助。

<<巧克力秘闻>>

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>