

<<干酪品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<干酪品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538160093

10位ISBN编号：7538160094

出版时间：2009-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：日本文艺社

页数：200

字数：100000

译者：崔柳

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>

<<干酪品鉴大全>>

前言

意大利面、比萨饼、提拉米苏、蛋糕……这些外来食品正在以各种各样的形式走进我们的生活。现在，在国内的商场或超市里都可以见到它们的身影。

您是不是也曾因为种类的纷繁复杂而不知如何挑选了呢？

世界上的干酪共有1000多种，有的是柔软的凝乳状，有的像撒了粉末似的蛋糕状，还有的像坚硬的大理石。

它们风格不同，口感迥异。

本书将生活中常见的227种天然干酪按照7个类别进行了详细的介绍。

此外，还包括了干酪的营养成分、与葡萄酒及面包的搭配、干酪的切割方法以及适合家庭餐桌的简单干酪美食等内容。

这样一本全面讲解干酪的书应该最适合用于初学者。

希望本书的内容能够让您的饮食生活变得更加丰富多彩。

<<干酪品鉴大全>>

内容概要

世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪非同寻常的魅力。味道鲜美、香味独特、周身散发着野性魅力的干酪，只有品尝后才能领悟其中的真谛，让您体验到与众不同的感觉。

这种美食一定是上天赐给我们的礼物。

还等什么，赶快去寻找自己喜欢的干酪，这将是一段非常幸福的过程……

“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女。

”由此可见干酪的可口美味！

本书按照干酪类别介绍了世界上227种天然干酪的产地、风味、食用方法等特性，还有干酪的选购、切割、保存方法，以及最适合与葡萄酒、面包等搭配的干酪美食的做法，无论是初学者还是资深人士，都能让您在家中惬意地享用美味的天然干酪！

<<干酪品鉴大全>>

作者简介

作者：(日本)日本文艺社 译者：崔柳

<<干酪品鉴大全>>

书籍目录

前言

干酪物语

第一章 干酪的基础知识

什么是干酪？

干酪的分类

天然干酪的分类

干酪的成分和营养

干酪的加工过程

专栏 干酪的庆典

第二章 世界各国的干酪

法国

意大利

荷兰

德国

西班牙

丹麦

英国

瑞士

希腊

塞浦路斯

澳大利亚

新西兰

美国

加拿大

日本

第三章 干酪名品鉴赏

名品鉴赏的阅读方法

鲜干酪

白干酪

圣莫雷特埃切干酪

瑞克塔干酪（意式）

马斯卡邦干酪

布鲁西干酪

手工农家干酪

美国奶油干酪

朗姆奶油干酪

DOFO奶油干酪

罗尔干酪

DOFO天然奶油干酪

丹斯劳特干酪

费塔方干酪

丹麦费塔干酪

圣马尔斯干酪

布莱安特·萨瓦瑞恩干酪

<<干酪品鉴大全>>

马苏里拉·水牛·坎帕纳干酪
马苏里拉干酪
巴依栗叶干酪
巴依干酪
羊奶干酪
瑞克塔干酪(日式)
佩蒂特干酪
白干酪(弓削牧场)
白干酪(森林农场)
雪印白干酪
雪印马斯卡邦干酪
农家奶油干酪(纯手工)
农家干酪
农家干酪(低糖)
藏王天然干酪
藏王奶油干酪
奶油干酪(佐渡农场)
奶油干酪(新得农场)
藏王马苏里拉干酪
马苏里拉干酪(兴部牧场)
马苏里拉奶球干酪

.....

第四章 干酪美食吃法

第五章 享用干酪的基础知识

索引

<<干酪品鉴大全>>

章节摘录

插图：第一章 干酪的基础知识什么是干酪？

干酪最早产生于意大利和法国，它的历史可以追溯到公元前6000年，是古代欧美饮食生活中必不可少的一种食品。

简单地说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。

干酪富含钙、维生素、蛋白质等营养元素，而且，意大利面、比萨饼等食品也是以干酪为原料。

随着世界各国饮食文化的交流、融合，干酪逐渐地走进越来越多的普通家庭，消费量也在逐年攀升。

世界上的干酪有多少种？

现在，在一些大商场或超市中我们可以买到马苏里拉(Mozzarella)、埃曼塔(Emmental)等许多种世界知名的干酪产品。

除此之外，世界上的干酪产品品种真的非常丰富。

在法国有“一村一干酪”的说法，这并不夸张。

整个法国的干酪品种在500种以上，最早生产干酪的意大利也有300多种。

此外，再算上荷兰、德国、瑞士、英国等欧洲国家以及美国、加拿大、澳大利亚，世界上的干酪品种超过了1000种。

天然干酪与再制干酪从广义上来说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。

在鲜奶中加入乳酸菌、酶使其自然成熟的是天然干酪。

将天然干酪加热溶解，再使其乳化凝固的就是再制干酪。

再制干酪又叫熔化干酪、加工干酪。

<<干酪品鉴大全>>

编辑推荐

《干酪品鉴大全》：极致高雅的美味盛宴，打造您的优质生活！

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>