第一图书网, tushu007.com

<<大秘密>>

图书基本信息

书名：<<大秘密>>

13位ISBN编号：9787542841001

10位ISBN编号：7542841009

出版时间：2006-9

出版时间：上海世纪出版股份有限公司科技教育出版社

作者：威廉·庞德斯通

页数：276

字数：195000

译者：伍轶

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

内容概要

可口可乐是怎样调配出来的？
烹制肯德基炸鸡用了哪些香料？
怎样对付测谎器？
罗尔沙赫测试的墨迹图竟能倾听你的心声？
钞票怎样防伪？
电锯活人的魔术是怎么回事？
沃尔特·迪斯尼真被冷冻起来了吗？
摇滚乐唱片还会反向录上一些别的声音？
……本书作者是美国有名的揭秘大师，在本书中，他以一种追根究底的精神，揭示了平常人在生活中都会同到的一些谜团的真相。

作者简介

威廉·庞德斯通（William Poundstone），美国作家、怀疑论者。
曾在美国麻省理工程学院学习物理学，现居洛杉矶。
长期为《纽约时报》、《经济学家》等知名报刊以及美国一些电视台撰稿。
迄今已出版著作十余部，其中《循环的宇宙》、《推理的迷宫》获普利策奖提名。
其主要著作还

书籍目录

序言该死的菜篮子 肯德基炸鸡 食品趣闻 可口可乐 非可乐类的饮料 利口酒与苦味液你所拥有一切都是错误的 钞票上的秘密防伪图案 印钞纸 信用卡 对付非法复印的秘密武器 通用产品码孩子们，不要在家里捣乱 香水 扑克牌 信件、邮票和信封 各行各业的秘密大展览爱丽丝，我们作弊吗 视力测试 罗尔沙赫测试 测谎试验 勇闯共济会观众看不到幕后还有一位助手在帮忙 大卫·科普菲尔：瓶中跳舞的手帕 小布莱克斯通：辣手锯美人 盖勒：蒙面飞车 亨宁：突然消失的马与骑手 奇人克里斯金：超感知觉总是最后一个才知道 阿姆斯特朗说漏嘴了吗？
 秘密的无线电频率 唱片上藏着的秘密话语 电影中的潜意识镜头 沃尔特·迪斯尼被冷冻起来了吗？
致谢

章节摘录

1. 肯德基炸鸡　　世人皆知，哈兰·桑德斯上校只向两位大活人透露过肯德基炸鸡的烹饪秘方。
一位是他的妻子克劳迪娅，另一位是马西——此人掌管着一个三人财团，该财团于1964年从桑德斯手中买下了肯德基公司。
　　很显然，肯德基的那5000家连锁店没有一家知晓炸鸡秘方的所有底细。
新加盟的成员要到“肯德基大学”——位于路易斯维尔的公司自己的一个销售点——去学习。
那里会教给他们肯德基的那种特别的烹饪方法，但是他们不会被告知用到的调料里面有些什么成分。
连锁店必须从公司购买已配好的调料：或者是10盎司装的小包，可以与25磅的面粉掺和在一起，或者是已与调料掺和好的面粉，用于裹在鸡肉的外面。
　　那里面没有白金　　在20世纪60年代中期，肯德基的连锁店如雨后春笋般地发展起来，自那以后，它的烹饪秘方就成了人们猜测的中心。
仔细观察鸡肉，会发现紧贴它的表面裹着一层薄而湿的东西(这是按最初的烹饪秘方得到的产品，另有一种“香脆型”的产品)。
肯德基的鸡肉格外嫩，据称是由于采用了一种特别的压力烹饪方法。
至于在所谓的“含11种香草和香料的秘密调料”中到底有哪些成分，仍是众说纷纭。
肯德基炸鸡的味道的确很好，但并非主要是香草或香料的功劳。
《纽约时报》引用桑德斯的话说，那些香草和香料“在每户人家的架子上都摆着呢”。
　　肯德基炸鸡的烹饪要用到的调料是否真是极其普通，这一点很久以来就是肯德基的特许经销商和肯德基公司管理层争论的核心。
经销商声称他们必须为调料支付高昂的费用，超过他们能想象出来的香草和香料的任何一种配方所抵得上的。
在1976年出版的一本关于麦当劳的书(《巨无霸：麦当劳不为人所知的故事》，作者是博厄斯和钱恩)中，麦当劳的创始人克罗克评论道：“肯德基的特许经销商抱怨说他们必须为同样的调料和同样的鸡肉花上3倍、4倍乃至5倍的价钱，而那些东西他们在德吉、克拉夫特或美国的任何一家大公司都买得到。
肯德基公司则反驳说不可能，因为配方是保密的。
唉，怎么那么多废话。
任何一个实验室都能给你分析出那里面有些什么。
那里面既没有白金，也没有黄金。
”　　桑德斯有时会即兴而匆忙地配制调料，这也意味着在调料里并没有什么奇珍异宝。
桑德斯在他的自传《我的生活如吮指美味》一书中，讲述了头一次将肯德基的特许经销权卖给哈门一事，而相应的调料就是桑德斯在哈门的盐湖城饭店里的食品储藏室配好的。
　　桑德斯用到的所有调料即便在任何一家货源充足的A&P公司都能买到，要把它们一一鉴别出来也还是一件难事。
在美国的超市和美食店里能找到约40种香草、香料和其他的调味品，其中又有二三十种很是寻常，形象地说，即是“在每户人家的架子上都摆着呢”，它们在桑德斯的路边咖啡店里也看得到。
其实把11种不同的调料配在一起用并没有什么了不起。
食品业的标准　　禽肉调料里就含有10种香草和香料，它们是胡椒、姜、肉豆蔻干皮、多香果、丁香、墨角兰、肉豆蔻、百里香、香薄荷以及鼠尾草。
　　1974年，《绅士》杂志请4位美食专栏作家品尝炸鸡，然后发表意见，结果莫衷一是。
　　比尔德觉得鸡肉咸淡适中，又不很肯定地认为调料中有味精、红辣椒和桂皮。
德·格罗特则确信一定有微量的迷迭香、香薄荷、龙蒿、百里香、胡椒、姜黄以及桂皮。
他还提到了盐、味精、几小滴也许是蜂蜜或红糖的东西以及微乎其微的杏仁和薄荷。
鲁特的结论是鸡肉在加了牛奶或许还有鸡蛋的稀面糊里蘸过。
他只能肯定调料中有盐和胡椒，还猜测有芹菜盐、葛缕子、辣椒粉以及(或者)辣根。

维拉斯则怀疑面糊里面是否有牛奶和鸡蛋，他还怀疑是否用到了11种香草和香料。
他说他只能分辨出桂皮和丁香。
维拉斯还认为肯德基炸鸡的秘密在于糖，“真正的炸鸡没有甜味，而肯德基却有。”他猜测在低脂、安全、健康的烹调油中添加了糖。
　　来自密歇根州圣克莱尔的皮策另有说法。
皮策是一位家庭主妇，还是一份业务通讯刊物的出版人。
她编写的《秘方报告》专门向普通的家庭介绍怎样仿制时尚的成品食物。
在20世纪70年代末，皮策推出了仿肯德基炸鸡的3种做法。
　　这些做法都要求先将鸡块放在平底锅或深底的油锅里炸成金黄色，然后再移到烤箱里烤上30到35分钟。
为了让鸡肉保持湿润，烤箱的烘焙盘里还盛有1／4到1，2英寸深的水。
在皮策的第一种做法里，鸡肉是用一种混合调味汁来调味，这种汁又是用意大利沙拉调料、面粉、盐、柠檬汁和油调配成的。
　　皮策的第二种和第三种做法都要用到11种香草和香料。
第二种做法据称是模仿香脆型的肯德基炸鸡，用到了蒜盐、洋葱粉、辣椒粉、黑胡椒、多香果、甜罗勒、牛至、鼠尾草、夏香薄荷(也可换成荷兰芹片)、姜以及迷迭香。
所有这些东西都要与面粉和盐混在一起。
鸡块则要先在啤酒或苏打水里浸湿，然后沾上面粉和调料的混合物，再拿去烹炸。
　　第三种做法用到的香草和香料又有所不同：迷迭香、牛至、鼠尾草、姜、墨角兰、百里香、荷兰芹、胡椒、辣椒粉、蒜盐以及洋葱盐。
另外还用了3样东西：红糖、鸡精和立顿番茄速食汤料。
皮策的做法是基于她自己的试验，她否认自己知道任何有关肯德基烹饪秘方的专门知识。
　　P3-6

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