

<<更大秘密>>

图书基本信息

书名：<<更大秘密>>

13位ISBN编号：9787542841018

10位ISBN编号：7542841017

出版时间：2006-10

出版时间：上海科学技术教育出版社

作者：威廉·庞德斯通

页数：292

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>

<<更大秘密>>

内容概要

本书是威廉·庞德斯通继《大秘密》之后的又一部揭秘作。

孩子们爱吃的奥利夹心曲奇的白色夹心是用什么做的？

美元纸钞里可卡因吗？

所谓“诺贝尔奖得主精子库”里收集的精子真的是诺贝尔奖得主捐献的？

美国大商场的更衣间到底有没有令女士恐惧的“窥视孔”？

为何美女被“分”成三段后还能向你手？

大卫·科波菲尔如何在众目睽睽之下把自由女神像变得无影无踪？

音乐唱片里除了音乐，还藏了哪些你所不知道的东西？

…… 精彩秘密，本书将为你一一呈现。

<<更大秘密>>

作者简介

威廉·庞德斯通，美国作家、怀疑论者。

曾在美国麻省理工学院学习物理学，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。

其主要著作还有《卡尔·萨根 - - 宇宙生涯》、《囚徒的困境》、《如何移动富士山》以及《大秘密》、《更大秘密》、《最大秘密》系列。

<<更大秘密>>

书籍目录

食品 1.洛克菲勒牡蛎 2.被倒掉的垃圾食品俱乐部 3.蔷薇十字密宗社 4.哥伦布骑士会 5.兄弟会
6.咒语 7.罗恩·哈伯德的秘密语录 8.可怕的成人仪式权力 9.气象山 10.国家机密 11.电话公司
12.心理测试 13.诺贝尔奖精子库比赛 14.棒球的完善作弊 15.用于21点游戏的作弊电脑 16.三张
扑克牌财博游戏 17.怎样控制硬币投掷结果 18.视频游戏商业 19.购物中心的吓人事 20.零碎幻术
21.印度绳技是真的吗 22.罗宾斯的“火上行走” 23.悬浮美女 24.报纸头条的预言 25.亨宁的“
三分美女” 26.大卫·科波菲尔让自由女神像“失踪”娱乐 27.游乐园 28.唱片中的反向信息 29.
和马龙·白兰度聊天 30.电影凝云致谢

<<更大秘密>>

章节摘录

书摘1. 洛克菲勒牡蛎在新奥尔良这个风尚颓废的城市里，安记(安托瓦)食府算得上是首屈一指的饭店了。

食府的正门总是落着锁，窗帘也拉得严严实实的。

在特别的日子，饭店会专门为组织筹划四旬斋前的狂欢节的克鲁*们举办筵席。

食府的气氛很像一家乡村俱乐部，当然不一定像这十年间办起的那些乡村俱乐部。

食府的服务态度让人觉得是一种享受，如沙司一般味道醇厚。

食府的菜谱全是法文，连地址也写成Nouvelle Odeans料**。

安记食府有一道看家名菜，其烹制秘方严格保密，严格的程度恐怕在美食界也是数一数二的。

正因为如此，很多人对这道名菜的烹制秘方垂涎三尺。

“秘方”这个词现在都用滥了。

地方小报上的美食天地版面刊登很多所谓“秘制”佳肴的制作方法，其实，只要报纸编辑肯多花点工夫去找，这样的秘方到处都是。

不过人们都认为，安记食府对自己这道看家菜“安记秘制牡蛎(扇贝盘装)”(又名“洛克菲勒牡蛎”)的保密工作做得非常非常好。

洛克菲勒牡蛎乃安记食府首创。

这道菜问世以来，从没有在安记食府之外的厨房里做过。

不过这并不妨碍食客们在任何一家海鲜餐厅通过“美国特快专递”订购到据说是正宗的洛克菲勒牡蛎。

不少食谱里也有仿翻洛克菲勒牡蛎的菜谱，好多新奥尔良人也宣称能做出口味足以乱真的洛克菲勒牡蛎。

但是，这些所谓“正宗”的洛克菲勒牡蛎做得再像也不过是盗版。

安记的洛克菲勒牡蛎味道中有一缕蔬菜的清香，不浓不淡，恰好和牡蛎的平淡味道相得益彰。

品味这道菜时，你能感受到一种说不出的美味。

正宗的洛克菲勒牡蛎味道尤为诱人，连那些平时不爱吃牡蛎的人禁不住也想尝一尝。

桔香鸭、笨笨蛋、威灵顿牛肉等菜肴都曾经是某个厨师或餐馆的独门绝技，但是用不了多久，各地的厨师、餐馆都能一丝不差地把它们仿制出来。

洛克菲勒牡蛎不同凡响的地方就是它用的主料(除了牡蛎之外)无法被推测出来。

牡蛎去半边壳，上浇翠绿色浓汁，加火烤制。

装入盛有热盐块的盘子里。

浓汁的主要成分是蔬菜，但蔬菜的品种和数量却是个谜。

制作浓汁的原料切得很细很碎，外人很难弄清楚究竟是什么原料，而且各种原料味道均匀，绝无偏重。

许多餐馆、饭店争相仿效安记的拿手菜，但是凡是品尝过安记洛克菲勒牡蛎的人都会说，仿制牡蛎除了色泽与正宗牡蛎相近外，几味酱汁均难乱真，更有甚者画虎不成反类犬，反倒砸了自己的招牌。

近百年来，菜肴品评者们对安记菜肴的配制方法做出种种猜测，但最终都莫衷一是。

为此，本书作者偷偷把一份安记洛克菲勒牡蛎交给食品化学专家做了详细分析。

洛克菲勒牡蛎的由来洛克菲勒牡蛎是1899年由朱尔·阿尔恰托雷创制的，它是当时安记食府老板的儿子。

那时，安记食府有一道招牌菜叫“焗田螺”，很受欢迎，但这道菜必须使用进口的蜗牛。

由于进口蜗牛供应紧张，朱尔灵机一动，改用当地产的牡蛎做出一道口味相似的菜肴，以取代焗田螺。

那个时候，用牡蛎做菜人们连听都没听说过，一般人吃牡蛎都是将牡蛎拌上一些碎冰块生吃。

为了获得类似的效果，朱尔将做好的牡蛎用烧热的盐块衬底，再端上桌，菜肴的样子就像超市圣诞游乐园里布置的人工雪墙。

洛克菲勒家族和这道菜没有任何关系。

<<更大秘密>>

朱尔的家人偏爱以别人的名字给自己的菜肴取名。

(在法国，安记老板的祖辈曾经为当时任部长的塔利朗做过一道味道绝美的牛肉。

当塔利朗问起这道菜的名字时，老阿尔恰托雷随口把它命名为“罗伯斯庇尔牛肉”，因为这道牛肉带血，就像法国大革命一样有血腥气。

)洛克菲勒牡蛎的色泽和百元美钞的颜色一样呈翠绿色，看上去非常富贵，和美国最有钱的人的名字很般配。

随后几年，安记食府的名气越来越大，人们都知道它的菜肴独特。

配方保密。

安记菜肴的配制秘方是父子相传的。

新奥尔良的有些大厨想方设法进入安记食府，在那儿一待就是一辈子，几乎没有人另谋他就。

如今，安记食府由家族中的曾曾孙罗伊·F·古斯特掌管。

1980年，古斯特汇集安记菜肴的做法，出版了《安记食府食谱》一书，此举如炸弹落地一般令世人震惊。

古斯特在引言里写道：“这本书表明的是我的个人见解，我想向世人表达这样一层意思——所谓烹调秘方其实是毫无价值的，放在过去，维护个人的独到之处和创造发明可能还有些意义，但是现在，菜肴真正的价值在于质量。

”古斯特差一点在书中泄露洛克菲勒牡蛎的秘密，但最终还是忍住了：“洛克菲勒牡蛎——因该菜谱非同寻常，本书并未收录；倒不是因为我要留住曾祖父朱尔创制的秘方，而是我觉得这东西不只属于我自己，它属于整个家族，我无权给予别人。

打个比方，就像建筑的承重结构不能轻易挪动一样……”他最后写道：“这份菜谱我不会公布，其他书刊中刊登的洛克菲勒牡蛎的菜谱我看了很多很多，但说句实话，没有一份菜谱是正确的。

读者若有心模仿推测，我只能对您说一点，酱汁是几种绿叶蔬菜调制出来的，但肯定不含菠菜。

祝您好运！”古斯特“没有菠菜”的说法让很多人泄气，因为在大部分仿制洛克菲勒牡蛎酱汁的菜谱里面，菠菜都是主料，大概是因为菠菜的浓汁有与安记酱汁一样的色泽吧！

除了都使用了菠菜外，各家仿制洛克菲勒牡蛎的菜谱是各有各的路数。

1970年10月版的《红书》上说，现代版的洛克菲勒牡蛎用了冻菠菜和人造黄油。

1969年由路易斯安那州拉斐特青联出版的烹饪书《美味坊》中说，洛克菲勒牡蛎中含有柿子椒泥和南瓜泥两味秘密原料。

还有一些介绍洛克菲勒牡蛎的菜谱说必须用面粉、面包屑和奶酪，这种配料与其说是正宗的安记，不如说是大马克的看家招式。

有的酱汁的颜色看上去比纯菠菜汁好不到哪里去。

还有几份菜谱使用了番茄酱，做出的颜色有些黄黑。

克莱本曾经不好意思地说：“我们做了广泛的研究，从研究结果看，洛克菲勒牡蛎根本没有什么‘正宗’或一定之规。

”安记老板对这类说法向来不予认同。

P3-6

<<更大秘密>>

媒体关注与评论

书评杂陈滋味，妙趣横生。

——《出版商周刊》(Publishers Weekly) 读完此书，朋友更多…… ——《底特律自由新闻报》(Detroit Free Press) 庞德斯通一向执着于揭秘，追根溯源，不达目的不罢黥，于《更大秘密》可见一斑。

——《费城每日新闻》(Philadelphia Daily News)

<<更大秘密>>

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>