

<<巧克力鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<巧克力鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787547802861

10位ISBN编号：7547802869

出版时间：2011-1

出版时间：上海科技

作者：Chantal Coady

页数：116

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>

## <<巧克力鉴赏手册>>

### 内容概要

本书以一种独特的方式，给您带来了世界上最精美的巧克力，这些巧克力是市面上那些稍有名气的或大众化的产品所不能比拟的。

在鉴赏看来，巧克力制作之精细复杂，绝不亚于优质葡萄酒的制作。

徜徉于本书，你可以在巧克力的盛产王国巴西发现小豆蔻和耶尔·格瑞这般珍奇的异国风味，你也可以欣赏到罗伯特·林克斯这样的工艺大师们制作的丝绸般柔滑的、香浓美味的巧克力，见识到独创的、瑞士传统的斯布隆里巧克力。

本书为你揭开了优质巧克力生产艺术的神秘面纱，指导你了解巧克力的制作工艺是如何影响它的风味和质地的，让你真正懂得如何去鉴赏新鲜的特拉伏勒巧克力，以及其他一些精致美味的巧克力制品。本书对所提到的每一种巧克力都进行了细致的分析，并配有精到的试味点评、特色产品的详细介绍，以及购买渠道的介绍。

如果你是一个正在搜寻新品味的巧克力爱好者，或者你正在寻找新颖的礼物，它以简明的形式，向你展示了世界上最优良的巧克力。

## <<巧克力鉴赏手册>>

### 作者简介

尚塔尔·考迪经营着伦敦最优质的巧克力专卖店——洛可可专卖店。这个店是她于1983年创建的，目的是为优质巧克力提供一个销售场所。1991年，她与同事一起创办了巧克力协会，致力于提高人们对优质手工制作的巧克力的兴趣。

## <<巧克力鉴赏手册>>

### 书籍目录

序言第一部分巧克力的故事巧克力的历史商业开发欧洲的风味美国市场贵格会实业家巧克力的魔力巧克力的制造可可树收获的果实巧克力工厂巧克力的成分巧克力的类型黑巧克力牛奶巧克力白巧克力有机型巧克力公平贸易夹心巧克力巧克力的品评品尝突然咬折巧克力霜第二部分巧克力名录其他巧克力生产商

<<巧克力鉴赏手册>>

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>