

<<世界乳酪圖鑑>>

图书基本信息

书名：<<世界乳酪圖鑑>>

13位ISBN编号：9789862516164

10位ISBN编号：986251616X

出版时间：2011-12-1

出版时间：东贩

作者：大谷元

页数：201

译者：钟嘉惠

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>

<<世界乳酪圖鑑>>

內容概要

網羅世界各國233種特色乳酪

想要深入研究、了解更多乳酪的知識，卻苦於不得其門而入嗎？

本書將乳酪分為「鮮乳酪」、「白黴乳酪」、「藍紋乳酪」、「洗浸乳酪」、「山羊乳酪」、「半硬質乳酪」、「硬質乳酪」7種類型，介紹乳酪大國法國、義大利，及荷蘭、丹麥、希臘、美國、日本等世界上各式各樣的乳酪。

除了一定會有的乳酪分類、營養和成分、乳酪的製造過程、主要生產國、歷史、選購及保存方法、賞味時機、切法和擺盤法、搭配葡萄酒、其他酒類和飲料、蔬菜水果、麵包等基礎知識外，並介紹使用乳酪做成的美味料理。

無論是對乳酪一竅不通的新手，或是喜愛美食的老饕，只要透過本書了解更多相關知識，相信都能發現乳酪的魅力，且更輕鬆愉快地享受其美味！

<<世界乳酪圖鑑>>

作者簡介

監修 大谷元信州大學大學院農學研究科教授。
在機能性食品開發學中，專門研究畜產食品相關領域。
著作有「現代乳酪學」（食品資材研究會）、「新編畜產指南」（講談社Scientific）、「蛋奶肉的機能與利用」（IK Corporation）等。

<<世界乳酪圖鑑>>

書籍目錄

乳酪的基礎知識

什麼是乳酪？

乳酪的分類法

天然乳酪檔案

乳酪的成分和營養素

乳酪的製造過程

天然乳酪主要生產國

法國乳酪

義大利乳酪

英國乳酪

荷蘭乳酪

瑞士乳酪

德國乳酪

丹麥乳酪

西班牙乳酪

希臘乳酪

賽浦勒斯乳酪

美國乳酪

加拿大乳酪

澳洲乳酪

紐西蘭乳酪

日本乳酪

乳酪的歷史

鮮乳酪 61 ~

如何挑選鮮乳酪

依滋尼白乳酪 / 戈邦尼麗可塔

伊格魯馬士卡彭 / 水牛乳莫札瑞拉

桑塔克莉絲提那莫札瑞拉 / 戈邦尼莫札瑞拉

蘭姆凝脂乳酪 / 丹麥原味凝脂乳酪

美式凝脂乳酪 / 美式綜合莓果凝脂乳酪 / 希臘菲達乳酪

方塊菲達乳酪 / 橄欖方塊菲達乳酪

伯森香草大蒜乳酪 / 伯森黑胡椒乳酪

蘭姆捲乳酪 / 黑胡椒捲乳酪

布里亞薩瓦蘭鮮乳酪 / 北海道手工卡特基乳酪 / 小布魯索乳酪

莫札瑞拉乳酪 (Milk Atelier) / 北海道日高莫札瑞拉乳酪 / 恩惠

莫札瑞拉乳酪 (大迫乳酪加工生產組合)

莫札瑞拉 (北上Agricorporation Troika乳酪工房) / 綿雪

莫札瑞拉 (白糠酪惠舍) / 南箱根莫札瑞拉乳酪

麗可塔 (白糠酪惠舍)

都敏 / 北海道豪華凝脂乳酪 / 雪印北海道100馬士卡彭

鮮乳酪 / 康克優特乳酪 / 雪印北海道100卡特基乳酪

雪印北海道100卡特基乳酪 過濾型

丸森白乳酪 / 北海道酪農公社手工凝脂乳酪

藏王奴夫夏德魯乳酪 / 凝脂乳酪 (JA佐渡牛乳工房)

<<世界乳酪圖鑑>>

雪印北海道100凝脂乳酪
 白黴乳酪 79 ~
 如何挑選白黴乳酪
 依滋尼康門貝爾A.O.P.
 獅心康門貝爾8P / 獅心康門貝爾
 總統牌小型康門貝爾 / 傑拉德精選康門貝爾
 帕依乳酪 / 帕芙菲諾乳酪
 巴拉卡乳酪 / 聖安德烈乳酪
 聖奧賓乳酪 / 獅心布瑞乳酪
 庫丹塞乳酪 / 神之心血來潮
 博尼法茲 (綠胡椒) 乳酪
 北海道小林牧場物語手工康門貝爾乳酪
 大樹物語 把芳香夾在裡面的康門貝爾乳酪
 櫻花 / 可邦小型乳酪 / 雪
 康門貝爾乳酪 (生乳酪) / 橫市乳酪
 隆得布蘭 / 足寄康門貝爾乳酪 / 石頭屋
 東毛酪農康門貝爾乳酪
 康門貝爾乳酪 (JA佐渡牛乳工房) /
 卡雷天然乳酪 / 中札內康門貝爾乳酪 / 心型乳酪
 康門貝爾 (Atelier de Fromage) / 神戶乳酪 (康門貝爾)
 船方農場的康門貝爾
 蛭野高原的白 康門貝爾乳酪 / 康門貝爾 (吉田牧場)
 布瑞乳酪 (十勝野FROMAGE) / 田園布瑞乳酪
 雪印北海道100 康門貝爾乳酪 / 雪印北海道100康門貝爾乳酪 切塊型
 康門貝爾乳酪 出雲 / 豆豆康門貝爾乳酪 / 希皮亞
 遊樂部康門貝爾乳酪 / 早來康門貝爾乳酪
 康門貝爾乳酪 (東藻琴乳酪館) / 倉島康門貝爾乳酪
 富士朝露高原康門貝爾乳酪
 藍紋乳酪 101 ~
 如何挑選藍紋乳酪
 史帝爾頓乳酪 / 伊格魯辣味古岡左拉
 伊格魯甜味古岡左拉乳酪 / 戈邦尼卓越古岡左拉
 索許埃特羅克福 盒裝 / 黑蝴蝶羅克福
 聖艾格奶油乳酪 / 聖艾格切塊乳酪 / 聖艾格乳酪 鮮趣
 昂貝爾圓柱形乳酪 / 皇家奶油乳酪
 巴伐利亞藍乳酪 / 阿爾拉丹麥藍乳酪 (切塊、切薄片)
 傑拉德精選藍乳酪 / 布瑞斯藍乳酪
 小淵澤產藍乳酪 / 北海道小林牧場物語 手工藍乳酪
 阿多奈藍乳酪 / 老古美天然藍乳酪
 藍乳酪 (Atelier de Fromage)
 早來藍乳酪 / 山羊乳藍乳酪
 洗浸乳酪 113 ~
 如何挑選洗浸乳酪
 曼斯泰A.O.C. / 彭雷維克A.O.P.
 植脂奶休曼 / 小型休曼 / 休曼乳酪
 皮埃當格洛瓦 / 傑拉德精選乳脂濃郁的洗浸乳酪
 總統牌布利克乳酪 / 戈邦尼塔雷吉歐D.O.P.

<<世界乳酪圖鑑>>

艾爾乳酪 / 牧家與田村屋的味噌洗浸乳酪
 波旁威士忌洗浸乳酪
 仰望塔雷吉歐 / 卡爾瓦洗浸乳酪 / 中標津布利克乳酪
 興部大地 / 羅比歐拉乳酪 / 洗浸式高山乳酪
 牧家大樹 法什罕乳酪 / 興部高山乳酪
 山羊乳酪
 如何挑選山羊乳酪
 沙維尼奧爾的克羅坦A.O.C. / 黑金字塔 / 瓦朗塞A.O.C.
 謝爾河畔薩勒A.O.C. / 大羊乳酪
 圖萊納地區的聖摩爾A.O.C. / 蘇瓦諾聖摩爾
 山羊乳酪 (Nature、Asche、Herb)
 十勝山羊乳酪 炭 / 十勝原味山羊乳酪 / 羊咩咩鮮乳酪
 聖摩爾乳酪 (森之山羊乳酪館) / 山羊乳酪 (森之山羊乳酪館)
 新鮮山羊乳酪 (芒果口味、藍莓口味)
 半硬質乳酪
 如何挑選半硬質乳酪
 無皮高達 / 富利可高達
 瑪利波 / 聲頌
 貝姆斯特爾一級乳酪 / 貝姆斯特爾亞麻乳酪
 洋蔥 (高達類) / 別海乳酪屋的高達乳酪 / 矩形乳酪
 高達乳酪 (美麗的艾琳) / 富夢 (硬皮高達)
 高達乳酪 (North Plain Farm)
 鶴居銀標乳酪 / 鶴居輕乳酪 / 鶴居優質金標乳酪
 鶴居金標乳酪 / 淺熟成原味高達乳酪 (3個月熟成)
 安比高原牧場 黑胡椒高達乳酪
 娟珊牛高達乳酪 / 房總的芳香乳酪 / 南箱根高達乳酪
 瑪利波乳酪 / 出雲紅乳酪 / 小淵澤產 淡雪
 甘比 / 長沼卡奇歐卡瓦洛 / 歐查德
 拉可雷特 (吉田牧場) / 丹麥哈伯弟 (近藤乳酪牧場)
 大樹熟成高達乳酪
 酪農組艾登類乳酪 / 高達乳酪 (東藻琴乳酪館)
 小淵澤產 高達乳酪
 硬質乳酪
 如何挑選硬質乳酪
 帕馬森乳酪
 格拉那帕達諾 / 拉可雷特
 艾美達爾 / 格魯耶爾
 米莫雷特 (6個月熟成) / 米莫雷特 (18個月熟成)
 孔提 (6個月熟成) / 羅馬諾佩科利諾 / 艾登
 修士頭乳酪 / 史普林滋乳酪 / 瑞士貝爾維尤山岳乳酪
 貝比型乳酪 / 貝姆斯特爾特級老乳酪 / 貝姆斯特爾經典乳酪
 橡樹煙燻契達乳酪 / 紅契達乳酪
 榭 / 北海道小林牧場物語 手工高達乳酪
 契達乳酪 (東藻琴乳酪館)
 神津契達乳酪 / 長門牧場契達乳酪 / 紅酒契達乳酪
 乳酪的基礎知識
 如何選購與正確保存乳酪

<<世界乳酪圖鑑>>

乳酪的賞味時機
乳酪的切法與擺盤法
乳酪與葡萄酒的契合度
乳酪與其他酒類和飲料的契合度
乳酪與水果、蔬菜的契合度
乳酪與麵包的契合度
天然乳酪料理
4種乳酪的拼盤
義式番茄乳酪沙拉
滿滿蔬菜的凱撒沙拉
凝脂乳酪切丁拌柴魚
涼拌莫札瑞拉乳酪與鴨兒芹
藍乳酪芹菜船
康門貝爾乳酪抹果醬
3種乳酪的開胃點心
吐司太太
吐司先生
義式漢堡排加乳酪
乳酪火鍋
奶油筆管麵
藍乳酪醬義大利麵
茄汁寬麵附麗可塔乳酪
乳酪派
李子乾包乳酪
嫩煎香蕉配馬士卡彭醬
乳酪索引

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>