## <<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>>

#### 内容概要

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>>

#### 作者简介

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>>

#### 书籍目录

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

槲/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

# <<世界乳酪圖鑑>>

#### 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