

<<香料之王>>

图书基本信息

书名：<<香料之王>>

13位ISBN编号：9789865967758

10位ISBN编号：9865967758

出版时间：2013-3

出版时间：远足文化

作者：孔拉德. 波恩胥帝希/ 娜塔莉. 波恩胥帝希-阿夢德, Konras Pernstich/ Nathalie Pernstich-Amend

译者：莊仲黎

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>

## <<香料之王>>

### 内容概要

## <<香料之王>>

### 作者简介

孔拉德·波恩胥帝希Konras Pernstich  
本書的兩位作者是一對奧地利父女。

孔拉德·波恩胥帝希  
是奧地利機械工程師，長期任職於德國西門子集團。  
他在數十年的職業生涯中，曾被派駐於許多國家，其中在巴西、印尼與印度這三個胡椒產地國一共工作了十七年，喜歡在閒暇之餘，學習與研究客居國家的歷史與文化。  
他於二〇〇五年從西門子奧地利暨前南斯拉夫地區總裁的職位退休。

娜塔莉·波恩胥帝希—阿夢德Nathalie Pernstich-Amend  
曾就讀倫敦政經學院(The London School of Economics and Political Science)，後來轉入倫敦大學亞非學院(School of Oriental and African Studies)研讀印度哲學，自一九九七年起，定居於維也納，並在該城開設數家芭貝特香料暨美食圖書專門店(Babette's Spice and Books for cooks；請參考相關網站[www.babettes.at](http://www.babettes.at))。

## <<香料之王>>

### 書籍目錄

#### 前言

第一篇 胡椒的世界史：關於權力、貪婪與樂趣

第一章 香料是上天所賜予的禮物

第二章 胡椒的貿易史：發現者、致富者與失敗者

第一節 希臘人與羅馬人對於香料的興趣

第二節 歐洲中世紀時期的猶太商人：夾在基督徒與回教徒之間

第三節 威尼斯的興起與貿易壟斷

第四節 德語區首次的貿易航行

第五節 葡萄牙人和西班牙人的航海探險

第六節 一艘讓人走運的胡椒船

第七節 荷蘭人與英國人的海外貿易公司

第八節 紐約曼哈頓與肉荳蔻：一個歷史上的誤判

第九節 航海的劫掠與貿易的失敗：胡椒市場後來的角逐者

第十節 胡椒與其他香料消費的歷史年表

第三章 胡椒的價值：關於金錢與地位

第四章 胡椒的藥效：關於身體的保健

第五章 純粹的享受：胡椒成為「香料之王」的過程

第一節 為健康乾杯：香料酒的過去與現在

第二篇 胡椒屬的辛香料

第一章 真正的胡椒：黑胡椒種(*Piper nigrum*)

第一節 黑胡椒

第二節 成熟的紅胡椒

第三節 白胡椒

第四節 綠胡椒

第二章 黑胡椒種的栽植地區和產品種類

第三章 長型胡椒：長胡椒(*Piper longum*)和假荳蔻(*Piper retrofractum*)

第四章 帶尾胡椒

第一節 荳蔻茄(*Piper cubeba*)

第二節 馬達加斯加野生胡椒(*Piper borbonense*)

第三節 幾內亞胡椒(*Piper guineense*)

第四節 關於一些胡椒種類與產品的評鑑

第五章 其他的胡椒屬辛香作物

第一節 樹胡椒(*Piper aduncum*)或狹葉胡椒(*Piper angustifolium*)

第二節 墨西哥葉胡椒(*Piper auritum*)

第三節 檳榔胡椒(*Piper betle*)

第四節 卡瓦胡椒(*Piper methysticum*)

第五節 假蒟(*Piper sarmentosum*)和羅洛胡椒(*Piper lolot*)

第三篇 非胡椒屬的辛香料:假胡椒

第一章 仿冒胡椒以謀取暴利

第二章 假胡椒 – 真香料

第一節 辣椒(*Capsicum annuum*; *Capsicum frutescens*)

第二節 僧侶胡椒 (*Vitex agnus-castus*)

第三節 樂園籽 (*Aframomum melegueta*)

第四節 多香果 (*Pimenta diocia*)

第五節 粉紅胡椒 (*Schinus molle*; *Schinus terebinthifolius*)

## <<香料之王>>

- 第六節 塞利姆胡椒(Xylopi aethiopia)
- 第七節 花椒 (Zanthoxylum piperitum; Zanthoxylum sansho)
- 第八節 塔斯馬尼亞胡椒 (學名：Tasmania lanceolata)
- 第四篇 各種真假胡椒的料理食譜
- 第一章 早餐
- 第二章 綜合香料
- 第一節 西方的胡椒混合香料
- 第二節 非西方的胡椒混合香料
- 第三節 其他的胡椒調味料
- 第三章 蔬菜料理
- 第四章 魚類與海鮮料理
- 第五章 肉類料理
- 第六章 配菜與點心
- 第七章 醬料
- 第一節 西方古早食譜中的胡椒醬汁
- 第二節 非西方地區的經典胡椒醬汁
- 第八章 甜點
- 第九章 烘培品
- 第十章 飲料
- 附錄
- 香料與香草的中文、英文和德文名稱一覽表

#### 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>