

《食物圣经》

图书基本信息

书名：《食物圣经》

13位ISBN编号：9787538857283

10位ISBN编号：7538857281

出版时间：2008

出版社：黑龙江科学技术出版社

作者：(英国)克里斯汀·尹格朗

页数：470

译者：孔德芳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食物圣经》

前言

近年来，冰箱的普及、冷冻技术的提高、现代的包装科技以及廉价的空运都使得新鲜的食物能够高速而经济地在洲与洲之间运输。通过商业化的种植、收割和加工，高质量食品的成本变得极为低廉，大规模的食品出口成为可能。从新鲜的鱼类、肉类、水果和蔬菜到调料、香草和香料，各式各样的食物在世界范围内都可以买到。千百年来人们都食用本地时令食物，如今，饮食习惯开始改变，我们拥有了更多的选择和无穷的变化。

《食物圣经》

内容概要

《食物圣经》共收录了世界上的1500种食物，涉及的门类之全，品种之多，内容之详，堪称同类书中之最，因此被世界厨师联合会评为全球最全面和权威的食物类用书之一。

《食物圣经》系统地介绍了26类1500种食物，包括蛋、奶、鱼类、肉类、蔬菜、水果、谷物等。其中大部分是家庭日常食用的食物，另外也有一些餐饮业专用的食材。对于每一种食物，作者不仅生动地介绍了它的历史、品种和特点，而且还详细讲解了购买和存放的窍门，以及它在世界各地的经典烹饪方法。对于每一种食物和烹饪方法，《食物圣经》都配以精美图片，方便读者识别和操作。

媒体推荐

连续24个月在亚马逊网上书店名列美食类畅销书排行榜

“这本书几乎囊括了我们在烹饪中所能用到的所有食材，其门类之全，品种之多，堪称全球最全面的食物大百科之一。更难能可贵的是，作者还收集整理了每种食物在世界各地的经典的烹饪方法，给全世界的厨师们带来了许多非常好的创意。”

——世界厨师联合会主席费丁纳德·梅兹

“现在市场上充斥着各种各样与食物相关的书籍，但是以大百科全书式的宏大构思，来对世界各地的食物做一个基本介绍的图书却并不多见。克里斯汀·尹格朗女士的这本著作正好弥补了这一缺憾，它收录了全世界1500种食物，并生动地介绍了每种食物的历史、品种和特点，满足了读者想要了解世界各地美食的兴趣。所以，这本书在美国一经出版，就荣登亚马逊网上书店美食类畅销书排行榜第3名的宝座是不足为奇的。”

——《出版商周刊》

“这本书的图片实在是太棒了！它们清晰明丽，直观地展现出了各种食物的美味诱人。毋庸置疑，这些精美的图片给我们的阅读带来了很大的乐趣。”

——美国著名时尚生活杂志《美食家》

《食物圣经》

作者简介

克里斯汀·尹格朗（Christine Ingram），是英国著名的美食栏目的编辑和作家。她是全球最著名的时尚杂志之一——《女性》（Woman）杂志美食栏目的编辑，并出版了多本关于美食和烹饪的畅销书，如《世界蔬菜百科全书》《米饭和意大利调味饭烹饪手册》等。尹格朗女士对美食有着浓厚的兴趣，为了收集各种各样的美食和烹饪方法，她的足迹遍布世界各地。本书是她最重要的代表作，出版之后一直好评如潮，被译成多种文字，畅销全球。

《食物圣经》

书籍目录

蛋、奶和油脂蛋奶奶油酸奶黄油及油脂奶酪硬质奶酪半软质奶酪软白奶酪洗浸奶酪自然外皮奶酪蓝纹奶酪新鲜奶酪奶酪食用指南鱼类和贝类海鱼淡水鱼腌熏鱼和罐装鱼甲壳动物软体动物头足动物其他海洋生物海菜肉类、禽类和野味牛肉和小牛肉羊肉猪肉杂碎香肠和腊肠火腿、咸肉和熏肉鸡肉火鸡鸭和鹅兽类野味不常见的肉蔬菜葱属植物芽茎蔬菜块根蔬菜绿叶蔬菜豆类蔬菜瓜类蔬菜果类蔬菜沙拉蔬菜蘑菇和菌类豆类和谷物豆类小扁豆和豌豆豆芽大豆制品谷类大米面粉膨松剂面包意大利面、亚洲面条和薄饼意大利面亚洲面条亚洲薄饼水果、坚果和种子苹果和梨桃、杏、李子和樱桃柑橘类水果浆果其他水果干制、瓶装和蜜饯水果坚果种子香草和香料香草香料调味品和油盐胡椒酱料和酱汁咖喱酱亚洲酱料芥末腌制品醋油茶、咖啡、巧克力和甜味剂茶咖啡巧克力甜味剂附录：厨房用具索引

《食物圣经》

章节摘录

插图：

《食物圣经》

媒体关注与评论

连续24个月在亚马逊网上书店名列美食类畅销书排行榜“这本书几乎囊括了我们在烹饪中所能用到的所有食材，其门类之全，品种之多，堪称全球最全面的食物大百科之一。更难能可贵的是，作者还收集整理每种食物在世界各地的经典的烹饪方法，给全世界的厨师们带来了许多非常好的创意。”——世界厨师联合会主席费丁纳德·梅兹“现在市场上充斥着各种各样与食物相关的书籍，但是以大百科全书式的宏大构思，来对世界各地的食物做一个基本介绍的图书却并不多见。克里斯汀·尹格朗女士的这本著作正好弥补了这一缺憾，它收录了全世界1500种食物，并生动地介绍了每种食物的历史、品种和特点，满足了读者想要了解世界各地美食的兴趣。所以，这本书在美国一经出版，就荣登亚马逊网上书店美食类畅销书排行榜第3名的宝座是不足为奇的。”——《出版商周刊》“这本书的图片实在是太棒了！它们清晰明丽，直观地展现出了各种食物的美味诱人。毋庸置疑，这些精美的图片给我们的阅读带来了很大的乐趣。”——美国著名时尚生活杂志《美食家》

《食物圣经》

编辑推荐

《食物圣经》共收录了世界上的1500种食物，涉及的门类之全，品种之多，内容之详，堪称同类书中之最，因此被世界厨师联合会评为全球最全面和权威的食物类用书之一。对于每一种食物和烹饪方法，《食物圣经》都配以精美图片，方便读者识别和操作。

《食物圣经》

精彩短评

- 1、encyclopedia...分明是《食物百科》嘛...不过编得相当靠谱...奶酪类 香料类 包括肉类 那几个章节 详细得让人惊喜 图多 但排版精当 不是用图凑印张骗钱得货色...tips 也很实用...不过 准确得说这本书不是用来 读着玩得...是用来 查阅 的参考书...玩西餐的话 弄一本备着很实用...中餐就算了
- 2、内容很丰富,唯一感到遗憾的是大部分的食物名称没有配上对应的英文.毕竟是翻译的外版书,这个工作其实很容易做到的.我们现在会越来越多地接触到外文的菜单和食物成分配方的,需要知道准确的英文名称.
- 3、老公点名要的书,女儿也抢着看。
- 4、黑龙江科技版的这一系列通俗读物(包括动物百科、鸟类百科等等),版式、印刷、图片质量都不错。专名多数未附英文或拉丁文,确实很令人遗憾。
- 5、西餐烹饪常用食材的介绍,图超赞
- 6、缺维生素A, E, C, 还有锌
- 7、排版精致 食材科普
- 8、真心不错
- 9、普及食物知识的必读书物,从中还能了解东西方及各个国家之间饮食文化的不同之处

1、我竟然把这本书看完了！必须吐槽：1、第一次知道土豆可以分无数种类，书里介绍了英国27种硬式奶酪，而介绍的土豆品种却高达34种！最常出现的介绍词是质感如蜡，坚果口味，这货真是我吃过的土豆么？2、烹调方法最多、吃的最多的绿叶蔬菜是菠菜而不是青菜，后者的学名是中国青菜，难怪大力水手吃的是菠菜，估计只有孙悟空和葫芦娃吃青菜；3、欧洲人的舌头构成一定和我不一样，书中说小白菜的味道是结合了甘蓝和菠菜口味的独特味道，同时还略带胡椒风味。胡椒风味，谁能从小白菜里啃出胡椒味？4、只有亚洲人食用水母，我想了想才反应过来说的是海蜇，而西方人不欢迎的海参又名海鼻涕虫，好吧，很形象，但真是恶心的名字；5、酱油是亚洲独有的，欧洲人的醋是酒醋果醋，只有中国人用大米发酵醋；所以，世界的主流是欧洲，而中国菜只是小众；6、欧洲菜肴主流做法：肉黄油煎奶油炖；鱼黄油煎奶油炖；卡路里啊卡路里，多无语崩溃的传统做法！总结，这本被世界厨师联合会与法国国际美食协会联合推荐的书籍的确是好书，如果能把中国胃改造成世界胃，如果想更好的了解盘中餐食，那么它值得认真读一遍。喜欢西餐之前还是需要知道一下在一块牛排一堆生菜色拉背后的故事是什么，也许，了解之后就能更好的欣赏面前的盘中餐。

2、一本可以反复看反复看的食材图解辞海。解说详细。配图很正。引人食欲。。如果我说一本介绍厨艺或者食物的书看起来“引人食欲”。我猜你一定知道。我怎样评价这本书。好了。这是本好书。老饕们会看着这些二维印刷的词条口水充盈。食欲低落的人们。会幻想下一个路口。变成老饕。:)

《食物圣经》

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:www.tushu000.com