

《味覺獵人》

图书基本信息

书名：《味覺獵人》

13位ISBN编号：9789865671131

出版时间：2014-10-2

作者：Barb Stuckey

页数：392

译者：莊靖

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

《味覺獵人》

內容概要

美味可不只是會做菜那麼簡單，
讓頂尖食品開發專家告訴你專業人士的品嘗之道：
本書將教導我們品嘗美食背後的基本科學，
讓你融入你甚至不知道自己錯過了的味道、香氣、質地、外觀，和聲音的世界
用我們的五種感官，找出飲食隱藏的樂趣。
讀完本書，你將懂得如何尋找更好的食物，找回對食物的愛！

《味覺獵人》

作者簡介

【作者簡介】

芭柏．史塔基 (Barb Stuckey)

芭柏．史塔基是食品開發專家，在北美最大的新食品飲料獨立開發企業麥特森公司擔任主管，負責行銷、食品趨勢追蹤、消費者研究等項目，她已經在該公司服務十五年。她和未婚夫住在舊金山和加州索諾瑪酒鄉城市希爾茲堡。

【譯者簡介】

莊靖
台大外文系畢，印地安那大學英美文學碩士，譯有《愛上萊特》、《世界既簡單又複雜》、《建築變形記》、《下流科學》等書（以上皆漫遊者文化出版）。

書籍目錄

美味可不只是會作菜那麼簡單，
讓頂尖食品開發專家告訴你專業人士的品嘗之道：
本書將教導我們品嘗美食背後的基本科學，
讓你融入你甚至不知道自己錯過了的味道、香氣、質地、外觀，和聲音的世界
用我們的五種感官，找出飲食隱藏的樂趣。
讀完本書，你將懂得如何尋找更好的食物，找回對食物的愛！

目錄

緒論

你錯失了什麼？

舌尖，冰山的一角

第一部 感官的運作

第一章 味覺

第二章 嗅覺

第三章 觸覺

第四章 視覺

第五章 聽覺

第六章 專業人士的品嘗之道

第七章 由生至死

第二部 基礎味覺

第八章 鹹

第九章 苦

第十章 甜 第十一章 酸

第十二章 甘

第十三章 脂肪：第六種基本味道，及其他候選的基本味道

第三部 風味的細微差異

第十四章 味道的魔法：風味的行業和化學

第十五章 難以下嚥的可怕味道

第十六章 不同的視野

第十七章 喪失嗅覺的廚師，及其他味覺悲劇

第十八章 味覺對腰圍的影響

第四部 融會貫通

第十九章 平衡各種風味：教學食譜

第二十章 總結：你從未疑心的感官真相

第二十一章 每一口都發揮到淋漓盡致的十五個訣竅

《味覺獵人》

精彩短评

- 1、读完，果然还是非常好看，回答了很多困扰我的问题
- 2、五感塑造完整的味觉体验，打开了新世界的大门~
- 3、挺棒的
- 4、享受每一口食物，细嚼慢咽，用心品尝。
- 5、我要是认真做了饭的话就会好好享受他，如果吃饭时想看电视的话那顿饭做的时候绝对是瞎糊弄。
- 6、没有那本关于美食的书像这本一样，让我获取有趣又新鲜的知识。不过，我不能给5分，原因在于有时过于细致的描述让我有些乏。如果有小数点的打分制，我想打4.8分应该更好。
- 7、如果你进食不用心，就无法体会区别好和更好食物之间细腻的感官资讯。要由你的食物中享受更多的美好，就必须让吃成为你在用餐时间唯一的活动。放下报纸，关掉电视，停止电脑。

《味覺獵人》

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