

# 《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

出版社：东贩

作者：大谷元

页数：202

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.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。

# 《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。

## 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)

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.  
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

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》

## 精彩短评

1、比较多元，但基本都是在日本市面上可以买到的品种，介绍虽然详细，但局限性太大。



# 《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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)