

# 《話題食材事典》

## 图书基本信息

书名：《話題食材事典》

13位ISBN编号：9789867039675

10位ISBN编号：986703967X

出版时间：2007-10-20

出版社：积木文化

作者：太木光一

译者：沙子芳

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](http://www.tushu000.com)

## 內容概要

一本媲美《料理東西軍》的特選食材指南！紙上飽覽世界各地特產，快速提升美食品味指數！如果你也愛看《料理東西軍》，相信你一定對美食相當有研究喔！不過，節目裡有時會出現一些異國食材，難免讓人感到陌生，而好奇地想要進一步瞭解這些食材是什麼、怎麼煮、怎麼吃。例如：日本的「賀茂茄子」到底是什麼樣的茄子？印度的「炸餅」、「薄餅」、「炕餅」、「烤餅」有什麼不同？所謂「松露蛋」可不是松露煎蛋，而是將剛產下的雞蛋放在松露旁、使香味滲入雞蛋裡！義大利的起司之王「帕馬森」的本名，並非大家想當然爾的「Parmesan」，而是「Parmigiano Reggiano」！你可知道料理界最高品質的鹽，是來自法國布列塔尼的給宏德（Guerande）&hellip;&hellip;在物流發達的現今，身在台灣的我們，已經可以很方便地購買到從世界各地引進的食材了，無論是大家習以為常的中西式食材，或者近年來新竄紅的韓國、東南亞、中南美、俄羅斯、北歐、南歐等地的食材，豐富多元，使得餐桌上無國界的現象越來越普遍。而面對這些種類多樣、數量龐大的食材，追求美食知識的需求也更加提升了。本書搜羅了時下最熱門的話題食材，共分為四十五類、涵蓋近五百種食材，希望提供讀者最實用的食材基本知識和實用概念，讓您的美食品味指數大幅上升，一躍成為在餐桌上面對各類食材皆能侃侃道來的美食達人。

## 作者简介

日本食品评论家 太木光一

1947年毕业于早稻田大学。同年进入昭和产业担任调查业务，并任调查部长，1979年离职，在报章、杂志撰写食品产业相关报道，作品甚丰，是日本重要的食品评论家，目前仍十分活跃。除担任通产省大小企业振兴事业团的需要动向委员外，更多次担任政府委员。至今到海外进行食品产业视察近两百次。目前为《近代食堂》月刊杂志的连载专栏执笔，出版多本著作，包括《日本食品工业》（合著）、《食材的基础知识》、《家常食品的强化技术》、《一般食品入门》等。

# 《話題食材事典》

## 精彩短评

- 1、关于食材的过去，现在，未来，各国品种的不同，产地的差异，口感的偏差，食材涉及很广，蔬菜，肉鱼，中药材。很多食材有着令人惊异的曾经，感觉很神奇。用日本人的眼光写中国的特有食物与食材，完全新角度新方式。
- 2、分类有点微妙。各部分间有重合之处。因为不仅写来源与食用方法，而且还混合着经济与药用价值，这点不太对某胃口。最实用的还是附录的翻译名称对比表。作为速查手册来用吧。

## 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)