

《大蒜》

图书基本信息

书名：《大蒜》

13位ISBN编号：9787505720312

10位ISBN编号：7505720317

出版时间：2006-6

出版社：中国友谊出版公司

作者：(美)阿伦(美)卡斯帕译者：周金坤

页数：157

译者：周金坤

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

《大蒜》

内容概要

你可知道，在市场上经常可以买到的普通白蒜，仅仅是世界上成百上千种大蒜中的一种？

在加利福尼亚北部酒乡，葡萄园环绕中的一个小农场，主人切斯特·阿伦花费近十年的时间来栽培大蒜，如深红色的西班牙罗杰、美味的古特马兰、淡玫瑰红的切斯诺克，以及其他52种非同寻常的大蒜，他对大蒜的狂热吸引了美国各地的大厨纷至沓来。而从这本来自阿伦亲身经验的书中，你将会了解大蒜，这种在6000年前埃及法老图坦卡蒙的陪葬中就曾亮相的植物的历史，学会鉴别各种大蒜的滋味以及如何在自己的阳台上种植大蒜，当然，还有怎样将大蒜做成各色令人着迷的菜式（乃至甜点）的菜谱，比如来自旧金山臭玫瑰餐厅著名的多瓣蒜鸡。

毫无疑问，这正是一个大蒜迷必读的大蒜圣经。

《大蒜》

作者简介

切斯特·阿伦，1923年出生于美国宾夕法尼亚州，曾为二战老兵，做过20年的X光医师，并在加利福尼亚的圣玛丽学院任教长达25年之久。现定居加利福尼亚北部一个小农场，从事耕作及写作。在他的农场里种植了超过90种来自世界30多个国家的大蒜，并有多部关于大蒜的著述，包括《大蒜

《大蒜》

书籍目录

序本书大蒜图解Part 1 大蒜的历史与传说 1 葱属植物的6000年 2 各种风味Part 2 种植自己的大蒜 3 自己种大蒜 4 大蒜的健康价值 5 大蒜的商业价值Part 3 窍门和食谱 6 窍门若干 7 食谱

章节摘录

插图

《大蒜》

精彩短评

- 1、很不错，很想弄块地种点尝尝
- 2、很好的书，受益匪浅。
- 3、我现在是个发展中的素食主义者,有一回同学拉我去虹口体育馆附近的老李羊蝎子吃饭,我能吃的东西可不多,不过在有限的选择中糖醋蒜头和臭腐乳还是把我征服了。爱屋及乌，看看美味的蒜头还有多少不为人知的秘密吧！
- 4、没事翻翻，了解了解天天吃的大蒜还有什么其他类型的。不过呢，生在中国，国外的哪些大蒜，可能也只有在上书看到了。
- 5、才买8块钱，对得起这个价，再贵点就不划算了，内容还是比较普通的。
- 6、好吃的大蒜 好看的书
- 7、食物书
- 8、内容还行，简单朴素易懂
- 9、書很喜歡,就是紙質太一般般啦...
- 10、这本谁买？大蒜迷？
- 11、价格有点贵
- 12、#書友集记录#有趣的饮食书，爱好大蒜调味者不可错过。
- 13、很详细的一本关于大蒜的百科全书。
从历史、品种、种植方式、还详细介绍不同餐厅的不同故事及他们的食谱等一应俱全。

印刷装订都很好，大小适中。

《大蒜》

精彩书评

1、无机客食物公社之《大蒜》在五本“食物公社”里面，《大蒜》大概是最最没意思的一部，假如读者抱着欣赏一出以食材为纽带的精细文化史，无疑会失望而归。作者本身就没想把这本书写成那类以小知大的读物！翻开书页，看到就是一大堆各种自己不熟悉的大蒜品种的名称，最后一章就是一大堆国人难以实际操作的西餐食谱。中国人看这种书，仿佛中间隔了数十丈的厚墙，我的感觉像是看另一套“大秘密”科普图书。假如到了某个年代，书籍进化成一种可以刺激大脑的产品，讲到了什么食物，就让大脑接受相关刺激，体会到食物在口中咀嚼的那种触觉和味觉，《大蒜》就有重生的希望了。所以，当我最终看了这本书，只是知道了大蒜到底是怎么长出来的，蒜苗和大蒜的亲缘关系。至于吸血鬼为啥会惧怕大蒜头，依旧是不太知道。让人惊讶的是，《三联生活周刊》的主编朱伟竟然亲自操刀为本书作序一篇，真乃这本烂书里的一丝亮点。

《大蒜》

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