

<<最值得品尝的100种味道>>

图书基本信息

书名：<<最值得品尝的100种味道>>

13位ISBN编号：9787108040770

10位ISBN编号：7108040778

出版时间：2012-7

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：《美食与美酒》杂志社 编著

页数：233

字数：85000

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：<http://www.tushu007.com>

## <<最值得品尝的100种味道>>

### 内容概要

本书取材于中国第一本高端美食杂志《美食与美酒》，内容源自杂志6年来最受欢迎的年度专辑《最值得品尝的100种味道》。

每年年终，一群幸福快乐的专业编辑都会回顾过去一年中在世界各地品尝到的美味菜肴、个性食材、丰富调料以及最能打动人心的与美食邂逅的瞬间，记录下西班牙老人所讲述的伊比利亚火腿味道的神秘；走近太湖一亲最鲜嫩莼菜的芳泽；寻访法国农村最坚持传统的农场主所制的手工奶酪；讲述北京烤鸭最核心的技术机密……

美食开启我们的五味之门：

广东顺德的水牛奶好在香浓天然；手工蜂蜜让你见识到蜂蜜绝不仅仅是甜而已；一生之中最值得品尝的四款辣酱有哪些？

最好的西班牙火腿是怎么制成的？

好吃的老起子面包的秘诀是什么？

如何享用生蚝？

巧克力界的王者Michel

Cuize有何与众不同之处？

……

与美食相关的，不仅仅是味觉：

从早茶开始品味广州人的慢生活情调；一碗生鲜的黄鱼面牵出了宁波人的饮食特色；去法国品尝艾帕歇斯奶酪，会是许多奶酪爱好者的终极向往；保存真正的五常大米除了密封，还需冷藏；意大利巴马臣芝士享誉世界，如何辨别真伪？

擂茶不仅是喝的，也可以当作主食来吃……

## <<最值得品尝的100种味道>>

### 书籍目录

- 1 西班牙Joselito火腿
  - 2 高邮双黄咸鸭蛋
  - 3 杭州桂花定胜糕
  - 4 Michel Cuize的巧克力
  - 5 蓝鳍金枪鱼的Otoro
  - 6.蓝宝石波斯盐
- 回味带有淡淡的紫罗兰香气与白巧克力配合还会令白巧克力散发一缕薰衣草般的清凉回味。

- 7 新鲜太湖莼菜
  - 8 马来西亚猫山王榴莲
  - 9 和牛
  - 10 古法北京烤鸭
  - 11 蟹粉麻婆豆腐
  - 12 老起子面包
  - 13 川式手工茉莉花茶
  - 14 黑松露鹅肝
  - 15 杭州醉湖蟹
  - 16 西班牙顶级名厨的Mugaritz餐厅
  - 17 白露时节的鳕鱼
  - 18 德岛味噌
  - 19 澳大利亚Quay的著名甜品雪球
  - 20 竹筒饭和竹筒酒
  - 21.生蚝美味
- 在咬开它那柔软的蚝肉时沁出来的蚝汁会像满口带着海浪味的奶油。

- 22 龙虾肝
  - 23 金蚝
  - 24 鲟鲸鱼肝
  - 25 楠溪江香鱼
  - 26 阳澄湖大闸蟹
  - 27 鱼饭
  - 28 冬日的烤羊排和羊杂汤
  - 29 九节虾
  - 30 花锦鳢王
  - 31 鹅油饭
  - 32 铜锅抗浪鱼
  - 33 汕头牛肉丸
  - 34 宁波黄鱼面
  - 35 北海道利尻昆布
  - 36.广式早茶
- 与人饮茶几件点心落肚没有人会不爱广州那种自在而恬淡的逍遥。

- 37 黑松露鹅肝
- 38 漆树油炖鸡
- 39 广东烧腊配酒

<<最值得品尝的100种味道>>

- 40 广州暗暗煲
- 41 苏州协和古法松鼠鳜鱼
- 42 厦门小吃
- 43 老北京涮羊肉
- 44 老香黄
- 45 虾子柚皮
- 46 桂花糖藕
- 47 苏州哑巴生煎
- 48 云南诺邓火腿
- 49 南京盐水鸭配酒
- .....
- 60.越南河粉
- .....
- 64.日本传统寿司

## <<最值得品尝的100种味道>>

### 章节摘录

版权页：插图： 莼菜的时令 莼菜野生于长江以南的湖泊和池塘中，苏南太湖、杭州西湖是最著名的产地，4月底到5月中下旬是吃太湖莼菜最好的季节。

尽管莼菜可以一直采摘到10月，但春末正是莼菜开始从湖底逐渐发芽生长的时候，这时候采的最嫩最新鲜，过了这段时间，天气渐热，莼菜就会大量繁殖生长，更多地展开来成为铺在水面上绿色的圆点，那些没露头的也会变得细长而多少失去这一季的柔嫩口感了。

莼菜的加工 莼菜本身是没有味道的，就算叶圣陶说“嫩绿的颜色与丰富的诗意，无味之味真足令人心醉”，但无论如何还是需要搭配荤吃才能体会到其中的妙处。

一般苏州的人家，在莼菜刚上市的时候，都会买些回家去，加春笋丝、鸡丝和肉丝做个汤，是最家常的吃法。

春天虚火旺，莼菜正好可以降火明目，是春末最好的饮食。

除了做羹，莼菜也可以炒，苏州名菜莼菜炒芙蓉，用鸡蛋清放水淀粉，在油锅里炒成芙蓉状，快起锅的时候把烫过的莼菜放进去就成了。

因为春莼菜特别幼嫩，不论是做羹还是炒，都最好先用开水烫一遍。

一来可以除去野菜苦涩，二来如果火候把握不好，莼菜的颜色就会变黑变黄，如果放在漏勺中用开水浇一遍，就可以得到碧绿的颜色，而莼菜也刚好熟了，等菜起锅时把这样处理好的莼菜放进去，不必再过分加工了。

## <<最值得品尝的100种味道>>

### 编辑推荐

中国最幸福的专业美食工作者花费6年时间走遍世界，寻访这个世界上最动人的那一粒波斯盐、一颗水蜜桃、一口陈年牛排、一小勺龙虾肝……100种味道，便是100样的华美天堂。

这里面有100种味道，有的触动过最挑剔的味蕾下最敏感的那个细胞，有的是老饕心头无法抹去的味觉记忆，有的值得你万水千山尝试一次，无论如何，抱着一颗开放和感恩的心去感受这百般美好的滋味所带来的快乐，你便拥有全世界。

《美食与美酒》杂志专业出品，超过200张最精美的美食图片，最严苛的筛选标准，最身临其境的味觉体验，令你身心一振的美食天书。

<<最值得品尝的100种味道>>

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:<http://www.tushu007.com>