

<<巧克力有多甜>>

图书基本信息

书名：<<巧克力有多甜>>

13位ISBN编号：9787508339177

10位ISBN编号：7508339177

出版时间：2006-1

出版时间：中国电力出版社

作者：美国凯勒斯出版公司

页数：54

译者：王新

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>

<<巧克力有多甜>>

内容概要

库纳印第安人居住在巴拿马附近的圣布拉斯群岛上。他们消耗很多的可可豆。他们上了年纪后很少得高血压。哈佛医学院的诺曼·霍伦伯格和其他的一些科学家认为巧克力中的某种抗氧化剂在其中起了作用。这些抗氧化剂同样出现在红葡萄酒、苹果和其他食品中。然而，它们在可可豆中的含量尤其高。

每年的情人节，人们会花掉大约十亿美元买巧克力。.....从小到大，我们一直把巧克力看成是一种爱我们的那些人给我们的特殊款待。从历史上看，人们也一直把巧克力看成是一种特殊食品。有意思的是，像许多其他食品一样，巧克力当中也含有苯乙胺。

“当我们坠入爱河的时候身体就会释放出这种化学物质。”这是巧合还是化学反应？

当你咬住巧克力的时候.....又有谁去在意这些事情呢？

<<巧克力有多甜>>

书籍目录

编辑手记巧克力和你查看标签！

种植巧克力！

巧克力和爱情！

从可可豆到巧克力条家，甜蜜的家——弥尔顿·S·赫尔希的巧克力遗产啊！

巧克力！

长条糖块儿！

巧克力幽灵古老的巧克力记录让它溶化在你的嘴里，而不是溶化在伊拉克甜蜜的梦？

词汇表其他巧克力巧克力值乐部教师指导与活动

<<巧克力有多甜>>

编辑推荐

《快捷英语：巧克力有多甜》特点：题材广泛，知识丰富；图文并茂，生动幽默；中英对照，语言简练；紧贴课标，分级明确。

<<巧克力有多甜>>

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>