第一图书网, tushu007.com

<<香草香料鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<香草香料鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787547803004

10位ISBN编号：7547803008

出版时间：2011-1

出版时间：上海科技

作者：雷金斯

页数：213

译者：顾宇翔,葛宇,蒋天华

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

内容概要

本书描述了香草和香料丰富多彩的历史，对如何栽培，收获和晒干香草香料也做了指导，还介绍了香草和香料的烹饪用途。
多样性是香草香料的生命，我们可以用看起来平常的香草香料调试出各色美味的菜肴，从罗勒到百里香，从胡荽到鼠尾草，用香草香料来烹饪会给菜肴带来意料之外的惊喜，使你的味蕾得到充分的享受。
本书阐释了每种香草香料的性状和烹调用途。
你将了解到如何充分运用它们的的优点。
书中还介绍了复合香料。

作者简介

Kathryn Hawkins，一名备受尊敬的食品和烹调栏目作家，曾担任Woman's Own杂志烹饪栏目的编辑。她出版过多部著作，包括《清淡中国菜和砂锅煲的烹调》（The Book of Light Chinese Dishes and Claypot Cokely）。

书籍目录

前言第一部分 香草分册 香草简史 香草的药用 香草和烹饪 香草的种植 新鲜香草的用途 干香草的用途 香草的通用名和学名 烹饪用开花香草第二部分 香料分册 香料简史 各时代香料的历史沿革 香料的健康用途 今日之香料 香料的挑选、储存和准备 特殊香料 香料目录 香料的通用名和学名 复合香草和香料 有用的地址

章节摘录

香料的历史　　在世界历史中，缺少香料的历史是不可想像的。
香料直接与战争、贸易线路、美洲的发现、教皇的法令、医学治疗、化妆品制作和宗教仪式有关，与烹饪的关系就更不用说了。
香料的贸易和使用的历史要比大多数人想像的长得多。
　　香料和中国　　至少在5000年前，中国的神农氏就记述生姜、中国肉桂（cassia）、大茴香（anise）和姜黄（turmeric）的药用功能。
他建立了香料市场，他的长寿被认为在于他在食物中用了大量的香料。
公元前550年的孔子则告诫他的门徒不要吃那些使用香料不当的食物。
　　阿拉伯世界的香料贸易　　大约与孔子同时，阿拉伯世界与印度之间就存在香料贸易了。
位于印度马拉巴尔海岸（Malabar（；oast）的香料港口，香料贸易非常火爆，交易的香料品种有：小豆蔻（cardamorn）、生姜、姜黄、胡椒、芝麻（sesame）和孜然芹果（cumin）。
船队还运送许多栽种在盆里的预防环血病的生姜。
阿拉伯除了自己生产乳香（frankincense）外，也从其他地方购买香料，比如，从斯里兰卡购买肉桂（cinnamon），从东印度群岛（the East Indies）购买肉豆蔻（nutmeg）和丁香（clove），从东非购买没药（myrrh）。
香料的贸易线路长而险峻——从加尔各答（Calcutta，印度东北部的港市）出发，由骆驼商队驮运；或者由海路从波斯湾（Persian Gulf）出发。
这是个有利可图的行业，阿拉伯人自然就对香料的产地守口如瓶，他们甚至编造出一些关于香料产地的奇异荒谬的故事以隐藏他们的行踪。
阿拉伯商人充当了香料行业的进口商和出口商。
量也们进行买卖的地方有：埃及、波斯、阿富汗以及整个地中海（Mediterranean）地区——从那儿可以进入欧洲。
　　希腊和罗马　　在古希腊和罗马，香料被认为是极有价值、极其重要的，人们用香料给几乎所有的东西加味。
对香料的美容和医药的应用在希腊和罗马有广泛记载。
但是他们太过于浪费，据说尼禄（Nero，古罗马暴君）在妻子的葬礼上焚烧了一年库存量的肉桂皮（不是他一个人一年的库存量而是整个罗马的库存量）。
　　希腊人喜欢清淡简朴的食物。
哲学家伊壁鸠鲁（Epicurus）主张：虽然欢乐是生命的目的，但是食物应该简朴，欢乐应该有度。
“美食家（epicurean）”这个词就源于他的名字。
当希腊文明衰落时，他们在食物中添加香料的量已与其他地方一样多了　　西哥特人（Visigoths）离不开胡椒　　在罗马帝国向整个欧洲拓展的过程中，罗马人也将他们的香料带到了欧洲各地，当然，欧洲有些地方原本就有自己的香料。
在罗马帝国崩溃时，罗马人又退回到罗马，但他们遗留下了丰富的香料遗产。
公元前408年，在西哥特人封锁罗马时，曾有一个俘虏的赎金就是3000磅胡椒。
　　黑暗时期　　罗马洗劫造成了欧洲700年的黑暗。
虽然香料的贸易在中东和远东继续进行着，但是在欧洲，香料的文化一度失落，直到12世纪十字军从巴勒斯坦回来时才开始有了香料的新贸易。
　　意大利文艺复兴　　威尼斯和热那亚因为投资香料贸易逐渐变得富有，由于来源于香料的高额利润，意大利文艺复兴才得以产生。
中世纪的烹饪呈现出新的着重点和创意，就是所有东西都必须加香料，而且要有浓浓的色泽，至于香料的昂贵则全然不顾。
有一个时期，一匹马与一磅藏红花粉（saflfron）等值，而一只羊用一磅生姜就能交换，一头牛只能换两磅肉豆蔻（mace）。
胡椒更是昂贵，其价格甚至以单个干胡椒（peppercom）计量。

胡椒可以充当货币来交税交租。
后来，当干胡椒贬值时，那些仍被允许用干胡椒交租的租客被认为是幸运的。
……

编辑推荐

《香草香料鉴赏手册》专业：既包括香草香料的历史，也包括世界上最常用的50多种香草香料的栽培、使用的知识，还介绍了复合香料。
洋派：本书系从英国引进的图书，翻译出版，从内容到装帧充溢着西洋味道。

第一图书网, tushu007.com

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