第一图书网, tushu007.com

<<百变巧克力>>

图书基本信息

书名：<<百变巧克力>>

13位ISBN编号：9787563719082

10位ISBN编号：7563719083

出版时间：2010-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：（英）布莱克　著，（英）约克　摄，韩甲祥　译

页数：191

译者：韩甲祥

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

前言

由于可可树一直以来都是世界上使用农药剂量最大的作物之一，因此，在格林&布莱克公司1991年成立时，我们曾厚着脸皮宣布我们的巧克力是“无公害的”。
作为世界上最早的有机巧克力，我们的巧克力使疯狂的巧克力爱好者尽情品尝这一美味，而不用担心其对环境的影响。
因为格林&布莱克巧克力是有机的（现在还是个新词，未来一定会流行起来），人们就有了足够的兴趣来购买它，品尝它。
但我们知道，让大家第二次、第三次购买的原因只有一个：美味。
简单来说，每种格林&布莱克的巧克力美食都是我们所尝过的同类食品中最好的。
这就是它们能够大卖的所有原因。
近10年来，人们越来越关注食品的来源。
在这方面，我们认为格林&布莱克公司每卖出一块巧克力，就在某种程度上改变了世界。
因为我们不仅仅是世界上第一家有机巧克力生产商。
1993年，我们的橙子一香料口味的玛雅金牌巧克力成为获得公平交易标志的首个产品，也就是说，我们可以向消费者保证，我们为可可树种植者提供了更为合理的价格。
这是一场消费革命。
在玛雅金牌巧克力上市的那天，格林&布莱克公司在各电视台黄金时段作了总长达8分钟的相关报道。
由于玛雅金牌巧克力的上市时间与另一项公平交易的推广活动时间不谋而合，所以我们惊奇地发现，当时大量的青年卫公理会教徒带着超市经营者在打着灯笼寻找我们这种首次具有公平交易标志的产品。
有个超市采购者甚至向我们抱怨说，他甚至接到了教区牧师的电话，让他看在公理教义的分上引进些玛雅金牌巧克力（这不关我们的事，尽管我们对牧师的义务推广感到非常高兴）。
那位采购者最终下了订单。
而在今天，公平交易的意识已经深入人心。
一方面，大部分全球连锁的咖啡店都在提供带有公平交易标志的卡布其诺咖啡；另一方面，消费者不仅可以在超市里买到带有此标志的巧克力，还可以买到得到认证的茶、咖啡、香蕉和其他商品。
其实，我们并没有专门为得到公平交易标志而做什么，我们只是在按自己的理念生产。
直到后来我们才意识到我们为其他企业如何对社会尽责这一问题提供了方向，并成为许多大型企业努力的方向。
格林&布莱克公司在这方面投入了很多，比如我们为有机大豆提供保险费；我们为可可树种植者提供长期的需求合同，这对我们来说也是有利的，因为在有机可可无法在全世界范围内购买到的时候，我们仍然需要稳定的原材料来源。
从那时起，我们发现，公平交易对一个地区的影响是如此之大。
在我们第一次从伯利兹城（Belize）的玛雅印第安居民那里购买可可时，孩子们在11岁就辍学了，因为在蓬塔戈登（Puilta Goida），父母负担不起孩子在中学里的食宿费用，有的家庭连中学课本都负担不起。
现在，由于有了来自格林&布莱克的稳定收入，在可可树生长的山区里，孩子们都可以在校学习至18岁，有的还上了大学，选择了医学或其他专业。
卡耶塔诺·艾可（Cayetano Ico）之前是可可树种植者合作社的社长，他一直在为玛雅金牌巧克力提供原材料。
他曾说，你买了一块格林&布莱克巧克力，就有一个孩子因此有了上学的机会。
购买商品真的会改善其他一部分人的生活。
当然我们也坚信，带有公平交易产品标志的产品必须是美食，或者味道应该更好。

内容概要

巧克力是最能带给人奢华味觉享受的食品，它浓郁的香味和特殊的质地不仅能做出令人垂涎欲滴的甜点，更可做出适合不同场合、不同卡路里含量的或甜、或酸、或辣的菜品与巧克力汤。
饕餮客最爱的巧克力美食，南美可可种植者伯利兹玛雅人富有传奇色彩的故事，尽在《百变巧克力》！

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

前言引言魔法——痴迷与魅惑闪亮时刻——饕餮之享融情化意——夏日甜品垂涎欲滴——孩子们的最爱搅拌的乐趣——专属于你的奥秘珍宝——简单的秘密神秘来客——巫术的施用邪恶之神——过火与纵容终极咒语——简约快捷逝去的时光——回味悠长致谢译者后记

章节摘录

插图：做蛋糕时，将防热的碗悬于盛有热水的炖锅中，放入巧克力、糖粉、黄油和盐，使之熔化在一起。
停止对巧克力混合物加热，加入鸡蛋和杏仁粉搅拌物使之变黏稠。
将它们倒入蛋糕模中焙烤35至40分钟。
制作慕斯前冷却2小时。
制作慕斯时，先将耐热的碗悬于盛有热水的炖锅中，放人巧克力，使之熔化。
之后停止加热，加人50克糖粉，搅拌，然后加入黄油，加入蛋黄，搅拌，一次加入一个。
将混合物放好。
搅拌蛋白，尽量使之变僵硬。
加入剩余的糖粉，继续搅拌直至其变黏稠。
搅拌奶油，尽量使之变僵硬。
在巧克力混合物中加入1／3的蛋白，搅拌均匀。
加入剩余的蛋白和淡奶油。
不要过量，但要保证混合均匀。
将慕斯倒在蛋糕上，冷却一夜。
享用菜品前15分钟把它从冰箱中取出。
用蘸过开水的调板刀沿饼模内壁切动，然后移除环形饼模。
重新在开水中加热调板刀，擦干后将蛋糕切开。
将蛋糕放在饼模上，或者大的圆餐盘上，享用之前撒可可粉。
可选择同鲜奶油或蛋黄沙司一起享用。

后记

随着作者的笔端的终止，我结束了这次饕餮之旅。
当我翻过最后一个菜品烹饪方法，合上书的最后一页时，心中已经在畅想由厨房中飘出的阵阵醇香。
本书是世界上最畅销的巧克力菜品烹饪书，由格林&布莱克公司出版。
格林&布莱克公司自建立以来一直致力于有机巧克力的生产研发，其可可豆主要来自于洪都拉斯首都伯利兹城附近的可可种植园。
良好的自然环境和悠久的可可种植历史保证了可可树的质量，同时也为格林&布莱克公司出品的巧克力提供了优质保障。
格林&布莱克品牌的巧克力是第一项获得公平交易奖章的产品。
除了巧克力自身的质量好外，该公司还一直进行着与巧克力相关菜品的汇集工作，不仅多次举办巧克力菜品大赛，还曾在本书前出版过巧克力菜品的小册子，好评如潮。
本书在其基础上更进一步，包含了更为丰富和翔实的巧克力烹饪方法，并已经在英国、美国等国得到认可。
本书的一大特点是其对菜品介绍的详细性。
这其中不仅包括一般的烹饪书中对配料和烹饪方法的介绍的内容，还包括了烹饪方法的来源和相关的小提示。
由于书中的大多数菜品都是作者辛苦收集而来，所以在烹饪方法介绍前对其来源的介绍不仅反映了作者对菜品提供者的尊重，也增加了本书的可读性。
烹饪方法之后的小提示部分介绍了在烹饪过程中最值得注意的问题，反映了作者的认真态度和对读者的周到考虑。
在本书的最后部分还介绍了菜品和饮品的搭配，绝对可以使您收获颇丰。
在对本书进行翻译的过程中，我遵循的主要原则是保证其内容的准确性，同时最大限度符合汉语的表达习惯。
由于书中提到的某些植物和酒水在国内很少见，国内尚无统一的汉语译名，因此在本书中保留其英文表达，以防误导读者，这样也可以方便读者进行相关的查找。
本书作为巧克力菜品方面的畅销书，内容丰富而详细，有很强的可读性和趣味性。
希望本书可以帮助您发现巧克力的魅力，并为您的生活增加更多的乐趣！

媒体关注与评论

本书为您提供的100道最为经久不衰，最为美味的巧克力食品.从简单的到复杂的.从甜的到酸的.让您充分感受巧克力的魅力。

——卡罗琳·杰里采本书的一大特点是对菜品的详细介绍 这其中不仅包括一般的烹饪书中对配料和烹饪方法的介绍，还包括了烹饪方法的来源和相关的小提示.以及在烹饪过程中最值得注意的问题.反映了作者的认真态度和对读者的周到考虑 在本书的最后部分还介绍了菜品和饮品的搭配.绝对可以使您收获颇丰。

——韩甲祥本书由世界顶级有机巧克力生产商格林&布莱克公司编著，这家对黑巧克倾注热情、“公平交易标志奖”的得主.详尽介绍了老饕们最喜爱的巧克力美食烹饪方法，可谓是向可可荚内的果实表达敬意的最好方式。

——玛丽·克装尔这本诱人的巧克力美食书由我们最喜爱的，同时也是最有社会责任感的巧克力食品公司推出 书中介绍了巧克力从可可荚到奢华美味的旅程。
给巧克力爱好者提供了丰富而且令人振奋的食谱 现在就来试试去做巴黎拉杜丽餐厅著名的杏仁蛋白甜饼干、名厨尼基尔·斯拉特的杏仁巧克力慕斯和焦糖巧克力松糕吧。

——英国《每日电讯》

编辑推荐

《百变巧克力》：100道获英国“饕餮客”克力美食大。
奖的食谱带来奢华味觉享受更有可可的耕作与它的种植人故事让人被巧克力的温暖层层包裹。

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