

<<風味事典>>

图书基本信息

书名：<<風味事典>>

13位ISBN编号：9789861217321

10位ISBN编号：9861217320

出版时间：2012-2-1

出版时间：商周出版

作者：妮姬.薩格尼特 Niki Segnit

页数：576

译者：蕭秀珊,黎敏中

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>

## &lt;&lt;風味事典&gt;&gt;

## 前言

推薦序 2011年10月，劍橋大學（University of Cambridge）的Sebastian Ahnert等研究人員於「自然」（Nature）期刊報告中分析全球使用的381種食材以及食材內的1021種風味組合，並與美國著名美食網站Epicurious.com和Allrecipes.com的5萬6498種食譜，以及南韓食譜網站menupan.com的資料做比對，分析北美、西歐、南歐、拉丁與東亞這五種文化發現：「西方料理往往會用『搭配』，讓許多味道融合在一起，然而東方料理往往會避開相同味道的食材，這說明了西方與東方料理於食材搭配及做法的不同造就東西方食物特色風味截然不同的原因」，更可證明不同風味食材搭配將可導出令人驚艷的菜餚。

如何用不同食材來作為風味配對，是一門深奧的學問，更是餐飲廚藝領域之重要課題，但是現有食材風味搭配相關文獻或出版的書籍少之又少。

《風味事典：食材配對、食譜與料理創意》全書研究如何配對各種食物及香料所產生的風味飲食書，內容包含980種食物配對、200道食譜。

本書將風味分門別類，包含烘烤、肉類、乳酪、大地、芥末、硫磺、海鮮、鹽類、蔬菜與草本、香料、森林、清新果香、濃郁果香、檸檬柑橘、黑莓灌木及花果香等不同風味，分析那些食材或食材搭配可形成這些風味，並於本書每個單元的開頭，都會以風味科學、歷史文化、大廚的智慧見解以及作者的觀感等各種角度來探討每組配對中的食材，為什麼某些特定食材風味就是很對味、配對食材相互之間能擦出何種火花、以及相同的風味配對在不同料理中所呈現的手法等等，《風味事典》所形成之『風味輪盤』將成為餐飲業創新研發重要且最好的工具書，其具有極高的實務參考價值，也期待以本書的範例促使台灣星級名廚與食品科學家能一起激盪，將台灣每一個鄉鎮之特色食材歸納分析形成『台灣風味事典』，讓台灣料理更走入國際舞台。

國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心主任 餐飲創新研發碩士學位學程主任 曾裕琇

## <<風味事典>>

### 內容概要

米其林主廚大師也讚不絕口的研究創意 研究如何結合各種食物，創造出絕妙滋味的風味事典  
你曾經疑惑過為什麼某種風味就是能夠與另一項風味搭配？

或是曾在面對一把甜菜根時，缺乏靈感而無從下手？

《風味事典：食材配對、食譜與料理創意全書》是首本以兩兩一組的配對方式，檢視各種風味間搭配對味性的書籍。

本書沿用《羅傑之詞彙寶庫》（Roget's Thesaurus）的格式，在後半部份以字母順序列出九十九種常見食材，並提出每項食材之經典搭配食材，及其較不為人知搭配方式的建議。

至於本書的前半部份，則涵蓋後半部所列每項風味配對的入門介紹，而且以「黑莓灌木風味」、「蔬菜草本風味」與「大地風味」等等十六項風味系列將所有風味分門別類。

本書共有九百八十篇入門介紹，其中還蘊藏了二百則食譜或使用建議。

這些風味配對包括了經典的風味組合、現代的風味組合，以及饒富趣味的創意組合。

經典的風味組合像是：「豬肉與蘋果」、「羊肉與杏桃」及「黃瓜與蒔蘿」等等；現代的風味組合則有：「巧克力與辣椒」、「龍蝦與香草」及「山羊乳酪及甜菜根」；饒富趣味但聽起來不太適合的組合則如：「血腸與巧克力」、「檸檬與牛肉」、「藍莓與菇蕈類」及「西瓜與牡蠣」。

編寫精巧的《風味事典》不僅僅只是一本高度實用、能夠讓人廚藝大增的參考書，而且還是會讓你閱讀起來就欲罷不能的好書。

## <<風味事典>>

### 作者簡介

妮姬·薩格尼特 (Nike Segnit) 英國《泰晤士報》美食專欄作家。  
驚覺自己對食譜的依賴程度後，激發了妮姬·薩格尼特 (Niki Segnit) 撰寫《風味事典》的想法。  
她擁有行銷背景，專精於食品與飲料的行銷，曾與多家知名糖果糕餅公司、點心食品公司、嬰兒食品公司、調味品公司、乳製品公司、酒類與一般食料等公司合作過。  
目前則為英國《泰晤士報》的專欄作家，並與先生住在倫敦市中心。

蕭秀姍 成功大學物理治療系學士、醫學工程研究所碩士，比利時魯汶大學醫療影像處理碩士、家庭與兩性關係碩士。  
曾任骨科及小兒科物理治療師，目前是全職媽媽兼半職譯者，天天下廚，喜歡做菜給心愛的家人享用；熱愛翻譯，喜歡從中獲得新的啟發。

目前隨著先生的工作異動，從旅居數年的歐洲搬遷回台後又轉往美國。

黎敏中 成功大學統計學系學士，曾隨先生旅居歐洲多年，熱愛美食、喜歡在廚房中玩樂；現任職外商銀行。

共同譯作：《在柏拉圖的天堂裡：普林斯頓高等學術研究院與科學巨人的故事》、《笛卡兒的祕密手記》、《風味聖經》。

## &lt;&lt;風味事典&gt;&gt;

## 書籍目錄

目錄前言  
 烘烤風味 (Roasted) 巧克力 (Chocolate) 咖啡 (Coffee) 花生 (Peanut) 肉類風味 (Meaty)  
 雞肉 (Chicken) 豬肉 (Pork) 黑香腸 / 血腸 (Black Pudding) 肝臟 (Liver) 牛肉 (Beef) 羊肉 (Lamb)  
 ) 乳酪風味 (Cheesy) 山羊乳酪 (Goat's Cheese) 洗浸乳酪 (Washed-rind Cheese) 藍黴乳酪 (Blue  
 Cheese) 硬質乳酪 (Hard Cheese) 軟質乳酪 (Soft Cheese) 大地風味 (Earthy) 菇蕈類 (Mushroom)  
 茄子 (Aubergine) 小茴香 (Cumin) 甜菜根 (Beetroot) 馬鈴薯 (Potato) 芹菜 (Celery) 芥末風味  
 (Mustardy) 西洋菜 (Watercress) 續隨子 (Caper) 辣根 (Horseradish) 硫磺風味 (Sulphurous) 洋蔥  
 (Onion) 大蒜 (Garlic) 松露 (Truffle) 甘藍菜 (Cabbage) 瑞典蕪菁 (Swede) 白花椰菜  
 (Cauliflower) 青花菜 (Broccoli) 朝鮮薊 (Globe Artichoke) 蘆筍 (Asparagus) 雞蛋 (Egg) 海鮮風味  
 (Marine) 蝦貝蟹類 (Shellfish) 白肉魚 (White Fish) 生蠔/牡蠣 (Oyster) 魚子醬 (Caviar) 富含油脂  
 的魚 (Oily Fish) 鹽類風味 (Brine & Salt) 鯷魚 (Anchovy) 煙燻魚 (Smoked Fish) 培根 (Bacon)  
 煙燻五香火腿 (Prosciutto) 橄欖 (Olive) 蔬菜與草本風味 (Green & Grassy) 番紅花 (Saffron) 洋  
 茴香 (Anise) 黃瓜 (Cucumber) 蒔蘿 (Dill) 荷蘭芹 (Parsley) 芫荽葉 (Coriander Leaf) 酪梨  
 (Avocado) 豌豆 (Pea) 燈籠椒 (Bell Pepper) 辣椒 (Chilli) 香料風味 (Spicy) 羅勒 (Basil) 肉桂  
 (Cinnamon) 丁香 (Clove) 肉豆蔻 (Nutmeg) 歐洲防風草塊根 (Parsnip) 森林風味 (Woodland) 胡  
 蘿蔔 (Carrot) 白胡桃瓜 (Butternut Squash) 栗子 (Chestnut) 核桃 (Walnut) 榛果 (Hazelnut) 杏仁  
 (Almond) 清新果香風味 (Fresh Fruity) 櫻桃 (Cherry) 西瓜 (Watermelon) 葡萄 (Grape) 大黃  
 (Rhubarb) 番茄 (Tomato) 草莓 (Strawberry) 鳳梨 (Pineapple) 蘋果 (Apple) 梨子 (Pear) 濃郁果  
 香風味 (Creamy Fruity) 香蕉 (Banana) 甜瓜 (Melon) 杏桃 (Apricot) 甜桃 (Peach) 椰子 (Coconut)  
 ) 芒果 (Mango) 檸檬柑橘風味 (Citrusy) 柳橙 (Orange) 葡萄柚 (Grapefruit) 萊姆 (Lime) 檸檬  
 (Lemon) 薑 (Ginger) 小豆蔻 (Cardamom) 黑莓灌木風味 (Bramble & Hedge) 迷迭香  
 (Rosemary) 鼠尾草 (Sage) 杜松 (Juniper) 百里香 (Thyme) 薄荷 (Mint) 黑醋栗 (Blackcurrant) 黑  
 莓 (Blackberry) 花果香風味 (Floral Fruity) 覆盆子 (Raspberry) 無花果 (Fig) 玫瑰 (Rose) 藍莓  
 (Blueberry) 芫荽籽 (Coriander Seed) 香莢蘭/香草 (Vanilla) 白巧克力 (White Chocolate) 參考書目  
 食譜索引一般索引配對索引

## <<風味事典>>

### 媒体关注与评论

「《風味事典》像一本味覺的煉金術筆記，把世界上奧祕的味覺拆組成微細的感官風味，這些烘烤的、大地的、硫磺的、香料的、森林的、花香的等等氣息都彷彿遠古的召喚，直探人和食物關係的源頭，《風味事典》用百科全書般的食譜解開了味覺的密碼，這不只是一本可以教人學做菜的寶典，更可以教人用食物為世界寫出味覺的詩篇。

」 - - 南村落總監 & 生活美食家 / 韓良露

## <<風味事典>>

### 编辑推荐

詳細研究食物組合的風味，專業而十分易讀，會援引各種與該食物組合的相關歷史典故，或以音樂或詩比擬出創意風味料理的千般滋味。

台灣的飲食文化已日趨精緻、專業，書市上卻少有一本能淺顯、精煉地點出食物風味的書籍。《風味事典：食材配對、食譜與料理創意全書》甫出版不久，在台灣的廚藝烘焙的專業公司就已引入原文書，足見有一定的市場需求。

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>