

<<弘兼憲史葡萄酒&乳酪搭配講座>>

图书基本信息

书名：<<弘兼憲史葡萄酒&乳酪搭配講座>>

13位ISBN编号：9789866595318

10位ISBN编号：9866595315

出版时间：2009年08月25日

出版时间：積木文化

作者：弘兼憲史

页数：224

译者：張佳雯

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>

## <<弘兼憲史葡萄酒&乳酪搭配講座>>

### 內容概要

「飲 + 食」美味關係進化型蒐羅世界10國的葡萄酒與特色乳酪給您85組完美契合的葡萄酒 & 乳酪葡萄酒與乳酪的契合度之高，幾乎可用「命運的相遇」來形容。

法國自古以來，就將適合葡萄酒的食物，稱之為「Marriage（結婚）」，猶如前世已註定在一起的天作之合。

從前市面上以加工乳酪為主，現今無論是卡門貝爾乳酪、莫紮瑞拉乳酪、藍紋乳酪，甚至洗浸乳酪、羊乳酪等正宗乳酪產品，都能輕鬆取得。

在如此時空背景之下，瞭解葡萄酒與乳酪的最佳拍檔，更能體驗兩者前所未有的真實美味。

本書涵蓋葡萄酒與乳酪的基礎知識，廣為介紹各種乳酪，

<<弘兼憲史葡萄酒&乳酪搭配講座>>

作者簡介

弘兼憲史 Hirokane Kenshi 1947年9月9日生於日本山口縣。  
小學時是手塚治虫的漫畫迷，一心想成為漫畫家。  
早稻田大學法律學系畢業後，1970年進入松下電器產業販賣助成部任職，離職後於1976年以漫畫家之姿出道，其尖銳刻畫人性與社會寫實的作品，吸引眾多書迷。  
曾榮獲小學館漫畫賞、講談社漫畫賞。  
現在是兩個孩子的爸爸，妻子是同為著名漫畫家的柴門文。  
代表作有1983年開始連載的《島耕作》系列漫畫。  
深刻刻畫出日本經濟與企業的發展與走向，更是各企業體不可不看的經典範本。  
另外還有《政治最前線》、《黃昏流星群》等多部漫畫作品。  
因為作者本人有30多年喝葡萄酒的經歷，因此亦著有多本酒書《弘兼憲史香檳講座》、《弘兼憲史葡萄酒入門講座》、《弘兼憲史法國葡萄酒講座》、《弘兼憲史世界葡萄酒講座》、《弘兼憲史頂級葡萄酒講座》與《弘兼憲史雞尾酒講座》等書（由積木文化出版）。

## &lt;&lt;弘兼憲史葡萄酒&amp;乳酪搭配講座&gt;&gt;

## 書籍目錄

第1章 葡萄酒與乳酪的基礎知識葡萄酒的基礎知識葡萄酒的分類 8香氣分類表 14葡萄酒的葡萄品種 16葡萄酒主要生產國的葡萄酒評等 19法國的葡萄酒法與評等 20義大利的葡萄酒法與評等 23德國的葡萄酒法與評等 26西班牙的葡萄酒法與評等 28葡萄牙的葡萄酒法與評等 30美國的葡萄酒法與評等 32了解酒標就可以買到好喝的葡萄酒 34好酒選購祕訣 36永保香醇的葡萄酒保存法 40葡萄酒的適飲期與冰鎮方式 42專業的開瓶法 44乳酪的基礎知識乳酪的分類 46原料別乳酪分類 47熟成別乳酪分類 48硬度別天然乳酪分類 507種天然乳酪與製程 52了解標籤就能買到美味的乳酪 60聰明的乳酪選購法 62永保可口的乳酪保存法 66辨別乳酪的食用黃金期 70好吃乳酪的切法 74

第2章 葡萄酒與乳酪的特色（主要國家）主要生產國的葡萄酒與乳酪特色 78法國的葡萄酒與乳酪 79義大利的葡萄酒與乳酪 84德國的葡萄酒與乳酪 88葡萄牙的葡萄酒與乳酪 91荷蘭的葡萄酒與乳酪 94瑞士的葡萄酒與乳酪 96西班牙的葡萄酒與乳酪 98澳洲的葡萄酒與乳酪 100美國的葡萄酒與乳酪 103日本的葡萄酒與乳酪 106

第3章 葡萄酒與乳酪的適性葡萄酒與乳酪的基本搭配 110 ~ 210葡萄酒與乳酪的適性 110新鮮乳酪與葡萄酒The Best Mariage 116Feta 117Ricotta 118Fromage Frais 119Fromage blanc 120Cottage Cheese 121Mascarpone 122St Moret 123Mozzarella 124Mozzarella Bufala 125Natural Cream Cheese 126Cream Rum 127Brillat Savarin 128Banon 129Boursin 130Rolle 131Donslot 132白黴乳酪與葡萄酒The Best Mariage 134Camembert de Normandie A.O.C. 135Camembert Pr&eacute;sident 136Camembert Chebalier 137Camembert Coeur de Lion 138Camembert de Campagne 139Brie SaintBenoit 140Brie de Meaux 141Alpino 142Pav&eacute; d&rsquo;Affinois 143Chaource A.O.C. 144Petit Boursault 145Baraka 146Saint Andr&eacute; 147Le Coutances 148Castello White 149Carre de Bretagne 150Bonifaz (asilica) 151藍紋乳酪與葡萄酒The Best Mariage 154Stilton 155Roquefort 156Gorgonzola 157Bule des Causses 158Fourme d&lsquo;Ambert 159Cambozola 160 Danablu 161Saint Agur 162Tendre Bleu 163Bavaria Blue 164Bresse Bleu 165Blue in Oil 166洗浸乳酪與葡萄酒The Best Mariage 168Affine au Chablis 169L&rsquo;ami du Chambertin 170Taleggio 171Reblochon A.O.C. 172Rouy 173Munster A.O.C. 174Pont l&lsquo;Ev&ecirc;que A.O.C. 175Epoisses A.O.C. 176Petit Livarot A.O.C. 177Langres A.O.C. 178Chaumes 179Pr&eacute;sident La Brique 180羊乳酪與葡萄酒The Best Mariage 182Valen?ay A.O.C. 183Selles sur Cher A.O.C. 184Saint-Maure de Touraine A.O.C. 185SaintMaure Soignon 186l&rsquo;Affin&eacute; Chavroux 187Poulligny Saint Pierre A.O.C. 188Pyramide 189Crottin de Chavignol A.O.C. 190Picodon A.O.C. 191Fresh Chevre 192Roves des Garrigues 193Baratte 194半硬質乳酪與葡萄酒The Best Mariage 196Gouda 197Fontina 198Havarti (Gratte) 199Maribo 200Samsoe 201Oarnuguabi Reggiano 202Pecorino Romano 203Mimolette 204Comt&eacute; 205Emmental 206Edam 207Raclette 208Gruy&eacute;re 209Red Cheddar 210

第4章 加倍享受葡萄酒與乳酪！  
乳酪、麵包、葡萄酒的最佳拍檔 212乳酪、水果、葡萄酒的最佳拍檔 214日式料理與葡萄酒 216西式料理、法國菜、義大利菜與葡萄酒 219中式料理與葡萄酒 222協力廠商一覽表Wine Column 看液面了解葡萄酒品質 114Cheese Column 鍾愛乳酪的世界偉人、英雄 152

## <<弘兼憲史葡萄酒&乳酪搭配講座>>

### 編輯推薦

本書特色 以插畫圖解說明、以表格羅列重要知識、以地圖釐清空間觀念、以實物照片加強辨別，並延續弘兼憲史系列風格，搭配《島耕作》系列的漫畫場景，讓閱讀更輕鬆有趣。

詳細介紹葡萄酒&乳酪的基礎知識、主力生產國的葡萄酒與乳酪特色、葡萄酒與乳酪的基本搭配與適性。

分別製作葡萄酒&乳酪小特輯：從液面了解葡萄酒品質、鍾愛乳酪的世界偉人與英雄，添增「飲+食」的趣味與智慧。

書中最後一章，介紹葡萄酒&乳酪如何與麵包、堅果、日式料理、西式料理、中華料理搭配，雙倍享用葡萄酒&乳酪的美味關係。

選擇哪一種，才能最凸顯葡萄酒？

介紹最佳拍檔，了解熟成與濃度、原料、硬度、顏色、風味的差異

新鮮乳酪Fresh Cheese	僅去除水分，沒有經過熟成。	白黴乳酪White Mould Cheese	經過熟成，質感變得滑順柔軟。
如茅屋乳酪、奶油乳酪、莫扎瑞拉乳酪&hellip;&hellip;		藍紋乳酪blue Cheese	風味辛辣，口感刺激強烈。
如卡門貝爾、巴拉卡、夏烏爾斯&hellip;&hellip;		洗浸乳酪Washed Cheese	表面以酒或鹽水洗浸熟成。
如利瓦諾、明思特、蓬萊韋克&hellip;&hellip;		羊乳酪Chevre Cheese	以山羊奶製作的乳酪。
如金字塔、瓦蘭西、聖多摩爾、聖摩爾&hellip;&hellip;		半硬質乳酪Semi Hard Cheese	水份少，保存期限較長。
高達、帕米吉安諾、艾曼塔&hellip;&hellip;			

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>