<<巧克力秘闻>>

图书基本信息

书名:<<巧克力秘闻>>

13位ISBN编号: 9787530123805

10位ISBN编号:7530123807

出版时间:2010-6

出版时间:北京少年儿童出版社

作者:(英)英克唐纳德 原著,(英)高达德 ,徐晓敏,孙璐 译

页数:153

字数:60000

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

<<巧克力秘闻>>

内容概要

开始, 巧克力只是用来做一种墨西哥印第安人常喝的怪异热汤。

后来,因为西班牙人太喜欢喝巧克力汤,所以他们把巧克力的配方秘密封存了100多年。

这本让人看了之后口水横流的书泄露了巧克力的所有秘密。

这种奇怪的美昧食品曾一度征服过世界。

款待一下你自己——用眼睛代替嘴巴,去

"品尝"多达几百种的巧克力的味道吧……读《巧克力秘闻》的感觉真的比吃巧克力还要好!

<<巧克力秘闻>>

作者简介

王渝生,中国著名的科学家、数学家和科学教育专家。

曾荣获国家图书奖、全国优秀科技图书暨科技进步奖,被评为全国科普先进人物,荣获全国青少年社会教育"银杏奖"特别奖,并享受政府特殊津贴。

中国科技馆原馆长、研究员 中国科学院理学博士、教授、博士生导师 全国少工委委员 中国智慧工程研究会副会长 中陶青少年科技辅导员协会副理事长 中国科协青少年教育工作 中国关爱协会副理事长兼秘书长 北市科协副主席、科普工作委员会主任 委员会委员 北京 市科普作协副理事长 国家中长期科技发展规划纲要 (2006-2020)战略研究"创新文化与科学 国家中长期教育改革和发展规划纲要 (2009-2020)战略研究专家组专家 普及"组组长 务院颁布的《全民科学素质行动计划纲要(2006-2010-2020)》起草组成员。

<<巧克力秘闻>>

书籍目录

说明书 从一颗豆开始说起 巧克力发展史之一 热巧克力 巧克力发展史之二 巧克力风靡欧洲 巧克力发展史之三 19世纪的巧克力英雄 巧克力发展史之四 20世纪巧克力大爆炸 新品巧克力的诞生 为巧克力而疯狂 巧克力的世界

<<巧克力秘闻>>

章节摘录

如果没有这些巧克力英雄,我们也许至今还只能像阿兹泰。

克人那样喝着粗劣的泡沫饮料,也许还会期望着能有点什么固体可可之类的东西放在嘴里嚼嚼。

这本书里有很多巧克力英雄的名字——像吉百利、马尔斯和好时,你可能已经耳熟能详。

另外还有一些人,像瑞士的丹尼尔·彼得,很多人可能还不知道。

然而,最该记住的是他们的前辈——巧克力的真正鼻祖,一位叫万·豪顿的荷兰人。

巧克力英雄第一位:万·豪顿,制造低脂巧克力的荷兰人万·豪顿是一位荷兰的化学家。

在阿姆斯特丹的工厂里,他一直被脂肪的问题所困扰。

倒不是他自己超重,而是巧克力中的油脂太多。

还记得巧克力饮料上面的泡沫吗?

那就是脂肪或者叫做可可脂——可可豆中的天然脂肪。

为了中和这些脂肪,人们常常把面粉或玉米粉放入巧克力中(还添加一些我们现在看来有些恶心的东西)。

尽管如此,巧克力里的脂肪还是很多——直到万·豪顿发明了能分离出脂肪的机器。

万.豪顿发明了一种压榨机,能把液体巧克力中的脂肪挤压出来。

<<巧克力秘闻>>

编辑推荐

三度荣获国际科普图书最高奖——安万特青少年奖。 全球热销千万册版权销售至25个国家和地区。 名校名师特别推荐。 北京科普创作出版专项资金资助。

<<巧克力秘闻>>

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