

<<法国奶酪品鉴>>

图书基本信息

书名：<<法国奶酪品鉴>>

13位ISBN编号：9787563719952

10位ISBN编号：7563719954

出版时间：2011-5

出版时间：旅游教育出版社

作者：(日) 增井和子 山田友子

页数：284

译者：韩良忆

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>

<<法国奶酪品鉴>>

前言

终于——说到这两个字的时候，我真是满怀欣喜！

这是因为，迄今为止出版界有关奶酪的书，其中包括皮埃尔-安图艾(Pierre And rouet) 那本令人敬佩的著作，据我所知都没有一本附有这么多宝的照片，供读者辨识并选择熟成度恰到好处的奶酪。

这本书是写给关心生活中美好事物的人、喜爱奶酪的业余爱好者以及认真的美食家看的，它带领着各位周游法国许多地区，把一切有关奶酪的知识都教给各位，并协助各位选购奶酪。

专门知识乃是鉴赏醇正地道风味的关键，本书正是一本可靠的指南，献给希望和朋友共享美味的人。本书内容清楚简洁且易读，引导读者进入奶酪制作的堂奥。

行家读来津津有味，业余爱好者则乐于将其收入藏书行列中，以便随时参考并蒙受其利。

写作这篇序言，令我深感责任重大，从此我将与人分享我所知的一切。

没错，我热爱奶酪！

它是神奇的产品，和面包以及葡萄酒，同被列为餐桌上伟大的“三位一体”。

人类自有史以来就开始食用奶酪，记忆所及，它一直是法国的国民食品，反映出法国的自然环境和历史。

它浓缩自一种赐予人生命的液体，即鲜乳，并使我们得以保存鲜乳的许多特质。

早在罗马帝国时代，自然学家大皮理尼(Pliny the Elder) 就曾论述过奶酪种类之多之广，奶酪产区多彩多姿的大地面貌、制酪农的巧艺，以及社会和经济发展的时代变迁。

修道院制造奶酪的例子，或者以铎姆(tomme) 或霍布洛雄(reblosion) 等奶酪来替代纳税的事例，正足以说明这一点。

总而言之，知道自己偏嗜哪种奶酪并且去购买，是何等令人心满意足之事。

这是出自广博知识而作的选择，是展现理解与喜悦的成果。

乔艾尔·侯布雄(Joel Robuchon) 巴黎高级餐厅经营者兼知名主厨

<<法国奶酪品鉴>>

内容概要

增井和子等编著的《法国奶酪品鉴》是理想的指南，读者在家、在附近的奶酪店或在法国旅游时，若需选择和辨识奶酪，本书可迅速提供参考。

逾350种奶酪以英文字母的顺序加以编排，把同一派别或同一类型的相似奶酪分在同一组，并详列奶酪产地、制造方法、外观、气味和味道等细节。

《法国奶酪品鉴》并列有特别说明栏，提供有用的背景资料。

书末附有简明的名词释义，对实用的专业术语提出解释，其后还列有法国专售奶酪的商店及获得“产区名称管制”(AOC)认证的生产者。

最后则是完整的索引，也指出本书各种奶酪购自何处。

<<法国奶酪品鉴>>

作者简介

增井和子

增井和子于20世纪70年代移居巴黎，在当地奶酪业的影响下开始熟悉并研究法国奶酪。

曾与本书另一位作者及摄影师一同探访法国各地，品尝了千余种奶酪。

著有多本关于美食的书籍，2004年出版了一本关于寿司的著作。

<<法国奶酪品鉴>>

书籍目录

序言
如何使用本书
导言
奶酪的起源
法国奶酪的分类
奶酪、葡萄酒与面包
法国奶酪现状
产区名称管制(AOC)
选购、储藏、品尝奶酪
法国奶酪指南
法国地图
A
B
C
D-G
L-N
O-P
R
S
T
V
名词释义
法国奶酪店
AOC奶酪制造商
参考书目
作者简介
奶酪制造商与销售商
致谢

<<法国奶酪品鉴>>

章节摘录

自从戴高乐40多年前说出这一名言以来,据最近的估计,法国生产的奶酪已增至约500种,如果把局限于产地家庭手工制作,别处找不到的奶酪也算进去,数目还会更多。

单从这些数字即可推论,法国的奶酪制造业欣欣向荣,官方的统计数字以及许多商店、餐厅和超市里供应的琳琅满目的奶酪,都证实了这一看法。

转变中的态度素食人口日益增多,以及现代人白天偏好小吃,而不喜欢·小正经地坐下来享用餐食的现象,皆有利于奶酪发展。

几片奶酪配上面包和佐餐的沙拉、水果,就成了简便的一餐,没有什么能比这么吃更轻松简单、适口充饥又富于营养了。

怪不得任正式的午、晚宴中,依然可见餐后奉上奶酪。

然而,愈来愈多人同意,除非事前控制好摄食分量,留些胃口给奶酪,否则只有大胃王才吃得下。

超市效应 超级市场增加,令法国奶酪的销售和制造都产生大幅转变,即使在传统的法国乡村地区,从家用杂货、食品到饮料无所不卖的村落小店,也逐渐为超市取代。

尽管有人已经忘记曾在村落小店里买不到所要东西而产生的失望滋味,不断地抨击超市,但超市的确使物价降低,并提供更多较新鲜的产品。

不过,奶酪却为超市带来困扰,因为大多数的奶酪若想熟成至质地、风味皆达巅峰,都需要专门的照料。

小村杂货商可能具备把卡蒙贝尔奶酪或布里奶酪『护培养至成熟阶段的知识与耐性,但也担负着一不小心,奶酪会变得又臭又老,没人要买的风险。

超市仰赖迅速的物流,最擅长销售量多且一致的商品,并无法承担这一风险,因此偏好出售工厂(industriel)奶酪,而非工匠(artisanal)奶酪或农庄(fermier)奶酪。

奶酪专卖店无论是大城还是小镇,奶酪专卖店都是可购得最佳奶酪之处。

与热爱美酒的人一样,爱好奶酪的人这方面的知识愈来愈精,对品质要求也愈来愈高。

他们讲究奶酪的特性和风味,而奶酪工匠依传统方法细心呵护,才赋予了奶酪个性,工厂里的技师用科学方法是做不到这一点的。

传统奶酪制造工匠的后盾,是农民细心的农艺,这些农民生产最优顷的鲜乳。

不过,受到欢迎的不只是传统奶酪,法国许多地区小农庄里以手工生产、限量开发的新奶酪,也深受喜爱。

迈向未来近50年,法国奶酪制造业必须遵循的若干欧洲规定,往往是依据工厂方法论而立,并未考虑到农庄的状况。

这些规定多半由科学家所拟,因此不利于法国不少工匠奶酪和农庄奶酪制造者,他们当中有些人是用代代相传的古法来制造奶酪。

除非是亲身体会,一块上等的手工制造农庄奶酪,品质竟远远优于工厂大量生产的奶酪,否则永远不会了解,保护并提倡小规模奶酪制造,为何如此重要而且值得耗时费力。

总括而言,要维系许多法国传统奶酪的前途,大家必须知道当下有哪些奶酪;进到一家商店或餐厅,应该晓得要挑选及购买什么奶酪;如果没看到某种奶酪,就必须开口要求供应。

本书将为各位读者提供寻找法国奶酪的一切资讯。

P26-27

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>