

法國乳酪完全指南



[法國乳酪完全指南 下载链接1](#)

著者:[日] 増井和子

出版者:貓頭鷹出版社

出版时间:2001-2-20

装帧:软精装

isbn:9789574693078

「叫任何人來治理擁有325種乳酪的國家，都是強人所難。」這句30多年前由戴高樂將軍口中說出的名言，正足以說明法國的乳酪製造居世界翹楚。如今法國生產的乳酪已增至500餘種，是全球產乳酪種類最多的國家；法國人每年的乳酪消耗量也是舉世最高，精於美食的法蘭西民族對乳酪的用心研發與消費由此可見一斑。法國人說「只消一方上好的農莊乳酪，再搭配一杯葡萄佳釀及一塊剛出爐的麵包，即是人間至高無上的享受。」到底這濃縮自鮮乳、富含營養的國民食品有何迷人之處？本書以圖文並茂的方式，詳列一切關於法國乳酪的知識與資訊，對習於米食的華人讀者是次拓展視野的豐富宴饗，對喜愛乳酪、講究美食的老饕，則是一本最可靠的圖解指南。1.

介紹最詳盡、照片最豐富的法國乳酪專書：精選收錄法國各地350餘種乳酪，簡明闡述每種乳酪的故事，包括產地、歷史淵源、製造方法、外觀與氣味；搭配700幅精美彩照，忠實呈現每種乳酪的顏色與質地，方便讀者參考辨識。書中並介紹各地酪農的巧藝與事蹟，反映法國多元的風土民情。2.

編排清晰有序，資料豐富充實：350餘種乳酪皆附地圖標示產區，簡明符號清楚標示每

種乳酪的形狀、尺寸、重量、用乳種類、製造方法與食用的最佳季節。3. 最佳品嘗指南與實用參考資料：國際知名的品酒專家教您如何選擇最合適的酒來搭配乳酪。書末有簡明的專業術語解釋、地名及酒名的中、英/法文對照表、法國專售乳酪的農莊、商店及市場地址、台灣販售乳酪的店家資料，以及完整的索引，方便查詢檢索。

作者介绍:

作者增井和子于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。译者韩良忆，住在欧洲的台湾美食旅游作家，写了《在欧洲. 逛市集》、《地址：威尼斯》、《韩良忆的音乐厨房》等十几本，译作更多，包括《如何煮狼》等，不及备载。

目录:

[法國乳酪完全指南 下载链接1](#)

标签

美食

乳酪

法国

饮食

料理

工具书

[法國乳酪完全指南](#)

生活百科

评论

忽忽 太多太多吃不到

这本书很有用

记得以前每年托台湾的同事买书。怀念

光看图就醉了>

看完很郁闷 技术流 完全是可望而不可及的

[法國乳酪完全指南 下载链接1](#)

书评

这本书可以让你初步认识奶酪，了解奶酪在法国的大部分种类。

对那么多种类的奶酪，软硬、发酵、有霉菌，这每一种大范围口感是怎么样？只在国内吃过超市贩卖的片状奶酪，如何辨别挑选，更别提深入了解了。

对于大部分不了解奶酪的外国人来说，认识奶酪是基本的，怎么选择奶酪...

[法國乳酪完全指南 下载链接1](#)