

看得見的滋味: Infographic! 世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表



[看得見的滋味: Infographic!](#)
[世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表_下载链接1_](#)

著者:蘿拉．洛威 Laura Rowe

出版者:漫遊者文化事業股份有限公司

出版时间:2016-10-4

装帧:精装

isbn:9789869310444

飲食文化「視覺資訊圖表化」(INFOGRAPHIC)，
是百科，是文化史，也是食譜書！

INFOGRAPHIC＝有故事的圖表

簡潔、有趣、易懂的故事線 縱向與橫向的資訊整合

橫跨美感和理解力的設計

世界最新出版趨勢，前所未見的絕美百科

2015年英國《每日電訊報》(The Daily) TOP 10 最佳飲食生活類書

超越圖解！整合＋理解龐大知識體系的最新利器！

1. 以頂尖設計師的插畫來表現流程圖、圓餅圖、文氏圖、蜘蛛圖等經典圖表，
將知識與資訊化繁為簡，輔以食譜、步驟教學與歷史演進表，
構成這本知識與視覺美感兼具的新形態百科。

2. 拆解龐大的世界美食主題，讓初學者變成老饕，
讓你吃得更多、學得更多的完美指南。

3. 每個食物主題都具有國際普及性，也透過流行文化、文化傳統、日常重要性等角度來思考。

4. 一目瞭然的分類方式，包括：

來自大地（從土地收穫的食材）、來自農場（肉蛋奶類、起司、肉腸、蜂蜜）、來自海洋（海鮮、海藻）、

來自儲藏櫃（調味料、香料、米麵食、麵包、果醬、巧克力等）、

餐桌上的食物（三明治、拉麵、漢堡、沙拉、壽司、聖誕大餐、馬卡龍、提拉米蘇、蛋糕等世界美食）、

吧台上的飲料（茶、咖啡、啤酒、雞尾酒、威士忌、香檳、葡萄酒、伏特加等），

以及其他飲食須知：從公制、英制度量單位的轉換表，到食材的盛產季、怎麼選購適合的廚房刀具。

5. 讓貪吃、愛吃變成你的本領：

各種特定食材從哪裡來、最佳烹調與食用方式，以及各種奇特又有趣的飲食傳統、用餐文化和趨勢潮流……

從食材產地與特性，到美食傳統、文化、烹調手法，

是百科，是文化史，也是食譜書！

→解答你對食材與食物的所有疑問

→讓你晉身內行的美食家

→馬上提升你的廚藝

◎跨領域的知識

●蘋果與玫瑰系出同門，也是薔薇科植物；茄子雖然與番茄、甜椒和馬鈴薯同屬於茄科植物，但它其實是一種莓果，不是蔬菜。

●蕈類曾是天然的染色劑，現在也仍然可以用來染色。鹽曾經是貨幣的一種。在過去，羅馬士兵是以鹽為薪餉，奴隸也曾經用鹽來交易。

●煎餅（pancake）今天雖然成了時髦的速食點心，其實是與基督教懺悔節、猶太教光明節息息相關的傳統食物！

◎世界最新飲食風潮

●獨家披露：如何用偷懶法在家做出美國紐約最夯的甜點「可拿滋」（Cronut™，可頌甜甜圈）！（p.180）

●風靡美國的咖啡最新喝法是——加入奶油！

◎實用的採買訣竅

●巴西里（Parsley）怎麼挑選？平葉巴西里比捲葉的風味更佳！

●開心果的綠色愈深愈好，品質以伊朗產的最佳。

●想保存久一點，就買經過超高溫殺菌的牛奶；講究風味與營養，就買以巴氏殺菌法（UHT）處理的乳品！

◎入門的烹調技巧

●各種香草加入菜中的最佳時機？

●怎麼煎／烤出超完美牛排？毫不費力就變得更美味多汁的訣竅是什麼？

●怎麼俐落地下刀處理圓身魚、扁身魚，切出完整漂亮的魚排？

●做酥皮點心時，怎麼加水／蛋黃，才能混拌出質地均勻又堅實的麵團？又該怎麼避免麵團出筋？

◎廚藝升級的訣竅

●除了當零食來吃，還有8種方式可以更進一步享受花生、杏仁、腰果、栗子等堅果的美

味！

● 不求人，自己做香料奶油！經典款：白蘭地奶油、蒜香奶油、巴黎咖啡館（Café du Paris）招牌奶油醬、香草奶油（Maître d' hôtel butter）——讓麵包、料理的美味更進階！

● 別再把乾掉的麵包當垃圾丟掉了！新鮮麵包變乾硬後，可以更千變萬化！從最簡單的麵包粉，到充當沙拉的配料、搭配冷湯或熱湯，甚至可以製作各式甜點和醬汁等，幫你快速變出美味的一餐。

◎讓你晉身老饕的專家提點

● 牛排部位怎麼選、怎麼吃？

● 怎麼辨別番紅花的真假？怎麼帶出它的最佳風味？

● 為什麼吃黑巧克力千萬別配紅酒（除非是甜型）或紅茶？

● 威士忌杯不是品嘗威士忌酒的最佳選擇？！最好是加水而非加冰塊來飲用？

◎各類美食、飲料、甜點的經典食譜

● 自己養老麵種來做酸麵包！

● 在家裡也能做出不輸給餐廳的世界各種經典三明治、披薩、漢堡、豐盛沙拉，甚至近年在西方紅到發紫的中東口袋餅！

● 不只傳授成功做出馬卡龍的背後原理，還提醒你：從敲開蛋殼的那一刻算起，最佳享用時間是52小時後！

● 輕鬆調製雞尾酒！莫吉托、曼哈頓、馬丁尼、柯夢波丹、血腥瑪麗、湯姆柯林斯、瑪格麗特……各款經典雞尾酒配方全公開。

作者介绍:

■作者簡介

蘿拉．洛威(Laura Rowe)

在英國撰寫飲食專文已逾十年。她的文章散見於英國《衛報》（The Guardian）的飲食部落格《口耳相傳》（Word of Mouth）、BBC旗下美食雜誌《橄欖》（Olive）以及Lovefood.com與thewelshmenu.com等美食網站。過去兩年間，她在英國西南區為《酥屑》（Crumbs）雜誌擔任編輯，該雜誌曾被英國美食作家協會（Guild of Food Writers）評選為2013年度美食雜誌。作者平時周遊全國各地品嘗美食，閒餘時也擔任頂級名廚的巧手廚娘，邀請他們「快來嘗嘗我剛做的這道菜」。

■譯者簡介

鄭百雅

一個經常出沒在廚房與花園的自由譯者，也是芳療師。畢業於交通大學外文系、中正大學電訊傳播所，譯有《肉類完美料理手冊》、《大媒體的金權遊戲》、《睡眠學校》、《英國IFA芳香療法聖經》等書。享受細細閱讀每一本書的滋味，在工作中豐富視野。
譯文賜教：yaerbabe@gmail.com。

目录: 來自大地

蘋果：一口咬下就知道

核果類：水果中的佼佼者

檸檬：妝點料理的造型師

蕃茄：水果？蔬菜？

酪梨：披著鱷魚皮的梨形水果

辣椒：火辣的小東西！

櫛瓜：園丁的麻吉

茄子：海綿般的吸收質地

甘藍菜（捲心菜）：最基本常見的芸苔屬蔬菜

豆類：粒粒皆飽滿

南瓜：糕點或餐點兩相宜

甜菜根：放膽吃吃看吧！

蘆筍：英國人最愛的嫩莖蔬菜

大蒜：全能的蔥屬植物

馬鈴薯：討人喜歡的小傢伙

黃瓜：最佳沙拉候選人

洋蔥：可以刺激，可以溫潤

蕈類：好吃的真菌

香草：自己動手種

堅果：欲罷不能的好滋味

來自農場

牛肉：大口吃肉！

雞肉：禽肉中的人氣王

羊肉：柔軟多汁的美味

肉腸：香腸大宇宙

熟食肉品：醃製的魔法

血：最被忽略的食材

昆蟲：這輩子至少要嘗試一次

牛奶：雪白的恩賜

奶油：攪拌出頭天

起司：一路到底

雞蛋：醬汁的基本材料

蜂蜜：嗡嗡嗡，在忙什麼？

來自海洋

魚排：如何下刀、去皮去骨

帶殼與軟體海鮮：大海的味道

鮭魚：魚中之王

海藻：超級食物！

此魚換彼魚：替換著吃更環保

海洋永續：確認漁獲來源

來自儲藏櫃

鹽：大地的禮物

糖：甜滋滋，喜滋滋

麵粉：麵製品的魔力

橄欖油：地中海珍寶

醬油：亞洲特色醬料
番紅花：世界上最昂貴的頂級香料
松露：炙手可熱的珍寶
稻米：餵飽全世界的糧食
麵條：從烏龍麵到冬粉
義大利麵：從千層麵到細扁麵
豆腐：肉類替代品
扁豆：搞清楚就上手
酸麵團：來養老麵種
麵包：乾麵包大變身
焙果：麵包圈的真相
酥皮點心：變胖也不足惜
巧克力：可可豆大變身
冰淇淋：沁涼好滋味
果醬：小心燙！
鷹嘴豆泥醬：
跨越地域和國界的風味沾醬
油醋汁：關鍵在於味道的平衡
青醬：羅勒的藝術
餐桌上的食物
廣式點心：入口之前先沾醬
三明治：一手搞定
中東豆丸子法拉費：
勝過肉丸的美味
日式拉麵：麵條的搖滾樂
漢堡：速食界元老
沙拉：像蓋房子一樣
披薩：圓圓扁扁的小宇宙
泰式綠咖哩：辣得夠味
酥皮餃：一手掌握的美食
壽司：動手捲起來
燉菜：美味大雜燴
派餅：瘋狂的晚餐
聖誕大餐：豐盛的饗宴
煎餅：高高疊起來
馬卡龍：經典的法式風情
帕芙洛娃蛋糕：南半球的驕傲
提拉米蘇：一層一層鋪上去
甜甜圈：美食界的反派
餅乾：怪物級的美味
維多利亞海綿蛋糕：就是要放縱
吧台上的飲料
濃縮飲料：讓水變好喝
茶：神通廣大的飲料
咖啡：每日現磨的幸福
苦精：雞尾酒的好夥伴
啤酒：苦澀的清爽
蘋果酒：獨特的酸甜
香檳：歡慶的氣泡
葡萄酒：風土佳釀
雞尾酒：戲劇性的感官享受
琴酒：重生與新意
威士忌：琥珀色瓊漿

伏特加：烈火冰液
其他飲食須知
單位換算表：
廚房裡的終極小抄
請慢用！——餐桌禮儀
吃對當季食材
認識刀具
五感味覺體驗
• • • • • ([收起](#))

[看得見的滋味: Infographic!](#)
[世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表 下载链接1](#)

标签

食谱

文化

COOK

百科

图谱

饮食

设计

美感

评论

针对每一种食材有一个infographic的介绍，实用，也扩充了知识面

真是前所未见的食谱书啊~图表部分随便拿出来都可以作为设计素材。视觉观感超棒！而且里面的一些关于食物的冷门知识也是非常有趣！

[看得見的滋味: Infographic!](#)

[世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表 下载链接1](#)

书评

辽阔的太空宁静而深邃，群星一如既往地闪耀着璀璨的光芒。一艘舷号为317布满黑色弹坑的白色医院船，像一位孤独的旅行者向银河深处驶去。在它身后，橘红色的太阳高悬在幽蓝色尾焰的上方，眼前的一切美得令人窒息。很难想象，在这迷人的外表下，太阳的烈焰无情地炙烤着地球，海水...

这本《食物信息图》应该是今年最新发行的，我也算是第一批“尝鲜”的读者了，所以当然要负责的给大家测评下，就像我以往写过那些餐厅一样，一五一十的写下它的味道。对于喜欢品尝美食，制作美食的朋友来说，食物的原材料给人的第一印象应该不是“味道”，而是颜色。黄瓜的绿色...

拿到书之前，只看介绍和目录，以为是类似“果壳日历”的百科全书类型，拿到之后发现，这本书不止是介绍食物信息，还能令通往高级吃货的天堑变通途！首先，书中食物涵盖的类别非常广泛，不仅是日常三餐的食材，还包括了零食，饮料，调味料，甚至方便面等等，介绍的顺序就是按...

食物书 蘑菇 不要洗蘑菇，用毛刷，黄油和油煎，切两半，不要切片。和大蒜很搭 坚果花生配辣椒打成坚果酱 坚果碎加入蛋糕，咖喱，沙拉，饼干，面包烤箱烘烤成金黄色，散发出香味，口感酥脆 洋葱 将洋葱丁 胡萝卜丁和芹菜丁与蔬菜混合并调味，即可 烹制出众多高汤、炖汤、调...

本书是从英国吃货写的信息百科，科学的成分不多，基本内容是食物在世界各地的类别与做法的异同。作者是个人不是组织，不够权威。另外内容当然是以英国、欧洲的食物为主，作者对中国食物非常不熟悉。

翻译水平一般，比如书中说苹果梨12年出现的，估计是另外一种类似的水...

作为一个瘦不下来的吃货，对这本书真是又爱又恨啊！
书里的内容又漂亮又涨姿势，好喜欢啤酒分类法的海报和书里送的冰箱贴！
对于会吃不会做的人来说，这本书还有很多关于烹饪的知识，分分钟就可以上手做菜了；喜欢做饭的朋友应该对这本书更感兴趣吧，每一种食物都介绍的相当全...

据传，著名国画大师张大千自称绘画只是他第二擅长的技艺。他说：“以艺事而论，我善烹调，更在画艺之上。”张大千有句名言，堪称是吃货的宣言：“吃是人生最高艺术！”他不仅擅长吃，更深谙烹调之道，其独创的“大风堂菜”至今四处传颂。中国有着数千年的灿烂文明，饮食也随之...

我有大多数男人的通病，爱吃，不会做。我喜欢吃各种美味，从生食日料，到烧烤烤肉，几乎没有我不喜欢的。薄如蝉翼的生鱼片，烤的微焦的豚肉，苏杭的甜，漠北的孜然，尤其到了成都这几年饱尝的辣，我仿佛活在味觉的天堂。但是千般滋味，不如厨房里的她。如果说男人在床上征服女...

与食有关的书读来总是叫人兴致盎然。西方家庭在日常开动丰盛的一餐时，都要对食物进行祷告，而中国人见面打招呼也总是喜欢问：“你吃过了吗？”对此，我记得台湾女作家三毛对中国人喜欢以这个问题来打招呼的方式有个很巧妙的解答：那是因为我们整整饿了五千年了！！食物不止果...

[看得見的滋味: Infographic!](#)
[世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表_下载链接1](#)