

严选之味系列05：奶酪至上



[严选之味系列05：奶酪至上 下载链接1](#)

著者:[日]宫内祥子

出版者:中信出版集团

出版时间:2018-8

装帧:平装

isbn:9787508688497

122种人气奶酪大盘点，
不出门就能领略世界人气奶酪的十足魅力。
——奶酪都有哪几种？
——不同产地的奶酪口感上有什么区别呢？
——天然奶酪和加工奶酪有什么区别？

——早餐奶酪怎么选？

料理职人、奶酪研究家关于奶酪的全部心得一次性呈现，盘点122种人气奶酪，细数每种奶酪的生产历史、口感风味，让你在尽享奶酪美味的同时，感受到奶酪背后无尽的魅力。

作者介绍:

[日]宫内祥子

料理、点心、红酒、奶酪研究家。曾在法国学习料理，并在意大利、葡萄牙、德国、西班牙等地研究家庭料理和地方料理，致力于将奶酪的知识传递给更多人。

目录: 本书特点和使用方法
基本奶酪用语集
天然奶酪
美味奶酪的鉴别方式
奶酪的质量认证制度
有机奶酪
纯素奶酪
日本奶酪
不断发展的奶酪
白霉奶酪
蓝纹奶酪
山羊奶酪
水洗软质奶酪
硬质/半硬质奶酪
新鲜奶酪
日本奶酪
成为奶酪达人的贴士集锦
· · · · · (收起)

[严选之味系列05：奶酪至上_下载链接1](#)

标签

美食

奶酪

日本

芝士

旅行

饮食

北京·中信出版社

生活

评论

原来觉得山羊奶酪好臭，现在变为每次去西餐厅或者自助餐厅，就会把所有奶酪尝个遍。人啊人，变化永远是那么的有意思~

这个系列装帧精美 有秩序 从日本看世界的角度 从白霉奶酪 蓝纹奶酪 山羊奶酪 水洗软质奶酪 硬质半硬质奶酪 新鲜奶酪 介绍了各种不同类型的标志性奶酪 不由可以看到原来就欧洲而言 意大利瑞士并非奶酪大国 法国才是 日本本土的奶酪也极大的参考了欧洲的工艺 基本集中在几个好的牧场 北海道自不用说 集中于长野的奶酪也很多 可见海拔的重要性 另外在九州的熊本阿苏 宫崎甚至冲绳 也有很多 反倒是关东和东北 几近寥寥 这本书适合买了存着作为手册参考 购买时做一个借鉴 毕竟如果可以品尝到的话 就更有切实的感受了

19.01.31

26Z可巧最近正为买奶酪而发愁，可谓看得及时。个人喜爱偏软一些的白霉，太硬的爱不起来。此前买过加入松露和胡椒的，口感都还不错，蓝纹就算了，暂时还不敢尝试。下次也会考虑试试日本的奶酪，主要奶源好，有保障。

The book is all about cheese catalog, 可作字典之用，常备手边待查之。隐形主宰地球的微生物（霉菌），由发酵之魔术，生成无与伦比的杰作——奶酪，它取之牛羊乳汁，无涉腐败，反而有益于人体肠道环境，近来愈受珍视。奶酪源自游牧（Nomad）民族的日常，因13世纪的蒙古人世界帝国时代之征服，传入欧陆，经文艺复兴，欧陆顶尖智慧头脑钻研以之，匠人精神在食材领域又一次展现，遂有今日琳琅满目、天花乱坠的奶酪手册。本作定价适中，装帧精雅细致，读者受飨非凡，先锋润泽书局有售。

奶酪也馋。

白霉奶酪目前是最爱，其它分类还有蓝纹奶酪，水洗软质奶酪，半硬奶酪，硬质奶酪，山羊奶酪，新鲜奶酪。

书是有意思的书。然而买了洛克福尔，吃了一小口，差点原地去世。

讲是讲的很全面 算详细 但没几个吃过的 不像茶一样能大概想象味道。

奶酪扫盲版，好想每种都尝一尝。

2020读完的第一本书居然是……奶酪国ally没有英国和德国（沉思

有些地方翻译不太严谨，总的来说还是不错的，可能是能找到的中文版关于奶酪最系统全面的书了。哦，书里介绍的奶酪我应该吃过六成左右，代表性的基本都吃过了，给自己点赞。

图文精美 归类清晰

小小一本，详细而又简洁的解说，让入门者能了解cheese的品种、搭配的食物、产地等等。

[严选之味系列05：奶酪至上_下载链接1_](#)

书评

《人生一串》热播的时候，许久没吃烧烤的我，被屏幕中的烟火气勾了魂，拉着朋友就跑去了一家烧烤摊。
想象中，这次夜宵应该是对往昔烧烤岁月的一次回味。香喷喷的烤串，沁心凉的冰啤，就着夜晚的微风，边吃边聊仿佛穿越回20岁的夏天。
可事实上，那个夜晚结束得极其潦草。第一...

[严选之味系列05：奶酪至上_下载链接1](#)