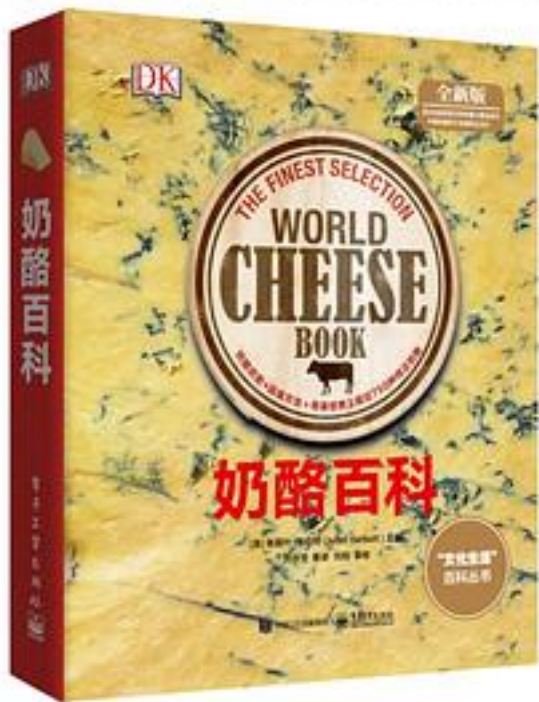


奶酪百科



[奶酪百科_下载链接1](#)

著者:Juliet, Harbutt

出版者:电子工业出版社

出版时间:2019-1-1

装帧:精装

isbn:9787121317170

适读人群
： 本书适合喜欢奶酪和西餐的大众读者， 以及美食从业者和饮食文化爱好者阅读和收藏。

奶酪（Cheese， 又叫芝士）逐年受到东方人， 尤其是中国人的喜爱， 人们在吃过奶酪之后， 会对其背后的故事和文化产生兴趣， 这本全球奶酪的百科全书可以为奶酪爱好者开启一片奶酪的天地， 让大家更全面地了解这种风靡世界的美食。

书中介绍了奶酪的历史、文化及分类、制作和品鉴方法等，同时介绍了超过750种有特色且受人们欢迎的奶酪，包括产地、成熟期、重量、形状尺寸等信息，书中的奶酪不仅来自法国、意大利等历史悠久的奶酪大国，更有亚洲国家的奶酪，特别是来自中国荣获世界大奖的原创奶酪品种。是一本西餐（尤其是奶酪）从业人员与爱好者必藏的奶酪*经。

◎ 购书就送30元世界金奖奶酪尝鲜券

◎ 英国DK世界奶酪**全新版，介绍奶酪文化、历史和世界上*受欢迎的奶酪

◎ 首次收录荣获世界奶酪大赛金奖的中国奶酪

◎ 世界奶酪行会中国区主席、中国著名奶酪匠、奶酪文化推广人刘阳力荐

◎ 奶酪、西餐爱好者及从业者必藏的经典奶酪全书

◎
本书适合喜欢奶酪和西餐的大众读者，以及美食从业者和饮食文化爱好者阅读和收藏。

奶酪（Cheese，又叫芝士）逐年受到东方人，尤其是中国人的喜爱，人们在吃过奶酪之后，会对其背后的故事和文化产生兴趣，这本全球奶酪的百科全书可以为奶酪爱好者开启一片奶酪的天地，让大家更全面地了解这种风靡世界的美食。书中介绍了奶酪的历史、文化及分类、制作和品鉴方法等，同时介绍了超过750种有特色且受人们欢迎的奶酪，包括产地、成熟期、重量、形状尺寸等信息，书中的奶酪不仅来自法国、意大利等历史悠久的奶酪大国，更有亚洲国家的奶酪，特别是来自中国荣获世界大奖的原创奶酪品种。是一本西餐（尤其是奶酪）从业人员与爱好者必藏的奶酪。

作者简介:

朱丽叶·哈伯持（Juliet Harbutt）生于新西兰，是享誉世界的奶酪专家，关于奶酪，她无所不知，并在1984年于英国创立了自己的奶酪品牌店。

刘亦觉，欧美游学多年，统计、历史、现代欧洲研究等多学科背景，长期接触西方文化，曾在国内某重点公立高中国际部任教三年，现于荷兰莱顿大学攻读国际关系。刘阳，世界奶酪行会中国区主席，曾留学法国，偶然的机会接触并爱上奶酪，改行学习奶酪制作，后回到北京先后创立了布乐奶酪坊、以自制奶酪为特色的布乐披萨，并致力于纯正的奶酪制作与奶酪文化传播。他制作的奶酪不仅受到很多久居北京的外籍人士与本土美食爱好者的喜爱，还供应到多家高档酒店与餐厅。2015年，他的奶酪北京蓝、牦牛多姆获得世界奶酪大赛金奖，这是中国奶酪首次获得国际奖项。他的北京红与大多姆两种奶酪也因受到本书作者朱丽叶·哈伯持的关注而收录书中。

目录: 引言
认识奶酪
如何使用本书
鲜奶酪
发酵鲜奶酪
软质白霉奶酪
半软质奶酪
硬质奶酪
蓝纹奶酪
加味奶酪

完美的奶酪拼盘
法国
特色奶酪
博福尔奶酪
莫城的布里奶酪
孔泰奶酪
勃艮第大区的埃普瓦斯奶酪
萨瓦地区的勒布洛雄奶酪
罗克福奶酪
图赖讷地区的圣莫尔奶酪
意大利
特色奶酪
戈贡佐拉奶酪
水牛奶马苏里拉奶酪
帕马森雷加诺奶酪
塔莱焦奶酪
西班牙与葡萄牙
西班牙
葡萄牙
特色奶酪
马翁奶酪
曼彻格奶酪
大不列颠和爱尔兰
英格兰
苏格兰
威尔士
爱尔兰
特色奶酪
车达奶酪
斯蒂尔顿奶酪
康沃尔雅格奶酪
卡博克奶酪
卡尔菲利奶酪
低地国家
比利时
荷兰
特色奶酪
豪达奶酪
德国、奥地利和瑞士
德国
奥地利
瑞士
特色奶酪
爱蒙塔尔奶酪
斯堪的纳维亚
丹麦
挪威
瑞典
芬兰
拉脱维亚
立陶宛
东欧和近东
希腊
罗马尼亚

斯洛伐克
土耳其
塞浦路斯
黎巴嫩
以色列
特色奶酪
菲达奶酪
哈罗米奶酪
美洲
美国
加拿大
墨西哥
巴西
阿根廷
特色奶酪
蒙特雷杰克奶酪
中国和日本
中国
日本
澳大利亚和新西兰
澳大利亚
新西兰
术语表
索引
· · · · · (收起)

[奶酪百科_下载链接1](#)

标签

美食

百科

科普

奶酪

DK

DK百科

评论

适合有一定基础知识的人。至于我就只能表演“从翻开到马上合上”了

看饿了

从翻开到马上合上 也太真实了...

奶酪进阶爱好者手册 我以为奶酪只是按品种分类
但这本书却细化到某个农场或者厂商的奶酪 对我来说有点超纲了.....

没时间看……还是喜欢酸奶

[奶酪百科_下载链接1](#)

书评

[奶酪百科_下载链接1](#)