

《可口可乐是怎样调配的》

图书基本信息

书名：《可口可乐是怎样调配的》

13位ISBN编号：9787542854162

10位ISBN编号：754285416X

出版时间：2012-7

出版社：上海科技教育出版社

作者：威廉·庞德斯通

页数：261

译者：伍轶

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《可口可乐是怎样调配的》

内容概要

威廉·庞德斯通编著的《可口可乐是怎样调配的》谈论的话题其实不应该存在。它们是一些公共的而非私人的秘密——如可口可乐是怎样调配的，是与普通百姓的生活多少有些关系的秘密。你也许很难相信社团成员间的握手或者一种特许经营的炸鸡的做法竟会是一个秘密。想来应该有很多的圈内人士知道这些秘密的真相（并且也许还会把真相泄露出来），同样也会有很多的圈外人士思考过这些秘密的真相（并且也许还会把真相猜测出来）。可是总的来看，这些秘密似乎仍是藏在深闺人未识。一起来翻阅《可口可乐是怎样调配的》吧！

《可口可乐是怎样调配的》

作者简介

《哈泼斯》杂志以及《纽约时报书评》的长期撰稿人，其科学作品曾两次获得普利策奖提名。另有9部著作行世，其中包括《卡尔·萨根》、《囚徒的抉择》、《推理迷宫》、《大秘密系列》等。

《可口可乐是怎样调配的》

书籍目录

序言

该死的菜篮子

你所获知的那些错误信息

孩子们，不要在家里捣乱

爱丽丝，我们作弊吧

观众看不到幕后还有一位助手在帮忙

总是最后一个才知道

致谢

《可口可乐是怎样调配的》

章节摘录

在20世纪60年代中期，肯德基的连锁店如雨后春笋般地发展起来，自那以后，它的烹饪秘方就成了人们猜测的中心。仔细观察鸡肉，会发现紧贴它的表面裹着一层薄而湿的东西（这是按最初的烹饪秘方得到的产品，另有一种“香脆型”的产品）。肯德基的鸡肉格外嫩。据称是由于采用了一种特别的压力烹饪方法。至于在所谓的“含11种香草和香料的秘密调料”中到底有哪些成分，仍是众说纷纭。肯德基炸鸡的味道的确很好，但并非主要是香草或香料的功劳。《纽约时报》引用桑德斯的话说，那些香草和香料“在每户人家的架子上都摆着呢”。肯德基炸鸡的烹饪要用到的调料是否真的极其普通，这一点很久以来就是肯德基的特许经销商和肯德基公司管理层争论的核心。经销商声称他们必须为调料支付高昂的费用，超过他们能想象出来的香草和香料的任何一种配方所抵得上的。在1976年出版的一本关于麦当劳的书（《巨无霸：麦当劳不为人所知的故事》，作者是博厄斯和钱恩）中，麦当劳的创始人克罗克评论道：“肯德基的特许经销商抱怨说他们必须为同样的调料和同样的鸡肉花上3倍、4倍乃至5倍的价钱，而那些东西他们在德吉、克拉夫特或美国的任何一家大公司都买得到。肯德基公司则反驳说不可能，因为配方是保密的。唉，怎么那么多废话。任何一个实验室都能给你分析出那里面有些什么。那里面既没有白金，也没有黄金。”桑德斯有时会即兴而匆忙地配制调料，这也意味着在调料里并没有什么奇珍异宝。桑德斯在他的自传《我的生活如吮指美味》一书中，首次讲述了将肯德基的特许经销权卖给哈门一事，而相应的调料就是桑德斯在哈门的盐湖城饭店里的食品储藏室配好的。桑德斯用到的所有调料即便在任何一家货源充足的A & P公司都能买到，要把它们一一鉴别出来也还是一件难事。在美国的超市和美食店里能找到约40种香草、香料和其他的调味品，其中又有二三十种很是寻常，形象地说，就是“在每户人家的架子上都摆着呢”。它们在桑德斯的路边咖啡店里也看得到。其实把11种不同的调料配在一起用并没有什么了不起。食品业的标准禽肉调料里就含有10种香草和香料。它们是胡椒、姜、肉豆蔻干皮、多香果、丁香、墨角兰、肉豆蔻、百里香、香薄荷以及鼠尾草。1974年，《绅士》杂志请4位美食专栏作家品尝炸鸡，然后发表意见，结果莫衷一是。P4-5

《可口可乐是怎样调配的》

精彩短评

- 1、中图号Z打头的一啲书向来打着“综合类”的旗号明目张胆地乱七八糟着，真是什么都有，感觉难以分类的不A不B不C不D的全在Z这儿。这本书其实选材还好啦，但是定位不准，想谈大问题，又过于纠结细节了，想做考据狂又没有多深入。而且很多产品是外国货啦，中国尤其是大陆平时生活接触的可能性不大，所以距离一下子拉开了。
- 2、好没内容的一本书

《可口可乐是怎样调配的》

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：www.tushu111.com