

《品尝你错过的味道》

图书基本信息

书名：《品尝你错过的味道》

13位ISBN编号：9787515506050

10位ISBN编号：7515506059

出版时间：2012-10

出版社：金城出版社

作者：芭波·斯塔基

页数：338

译者：夏愉

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

《品尝你错过的味道》

前言

你错过了什么简朴的玉米脆饼，改变了我的生活。热衷美食的人数不胜数，每个人都有各自独特的体验和感悟。很多人，甚至是在某些充满传奇色彩的胜地，品尝到某些旷世珍馐的。譬如，有人在法国的普罗旺斯吃到纯正的传统奶酪——用新采集的、未经巴氏法处理过的鲜奶制作、发酵、窖藏的珍品，味之醇厚，可想而知；又譬如吃鱼，有人领略过越南海滩上捕回的鲜鱼，裹在香蕉叶中，猛火蒸熟，味之鲜美，令人叫绝；还有人描述过西班牙辣味冷菜汤入口的滋味——从此对当地番茄冷汤的魅力不敢小觑。

《品尝你错过的味道》

内容概要

对你而言可能某些食物美味无比，对另一些人却可能不堪入口，这究竟有着怎样惊人的秘密？

《品尝你错过的味道：舌尖上的秘密》是第一本揭开味觉秘密的作品。你将从中了解到，是什么创造了你对味道的私人感受。并且你还能从书中学到，如何将自己的味觉发挥到美好极致。

本书作者芭波·斯塔基（Barb Stuckey）是一位经验丰富的食物专家，专门帮助餐饮食品公司创造出美味的新产品。本书中她揭示了人们对味觉发挥作用原理的错误认识。事情的真相比你想象的还引人入胜，例如：你的舌头不是分为甜、酸、咸、苦这几个区域，你尝到的味道只有一小部分发生在嘴里。斯塔基解释了如何让我们的五种感官携同合作，形成“对味道的感知”。她还讲述了一些耐人寻味的故事。在这些故事里，失去嗅觉或味觉的人对食物的感知发生了意想不到的变化。

斯塔基在书里还告诉你，如何可以发现自己的独特“味觉类型”，了解你为什么对某些食物有本能反应，为什么你对苦味有如此特别的反应。你将从中找到适合自己的方法，提高你辨别味道、检测成分、搭配自家菜肴美味的能力。

《品尝你错过的味道：舌尖上的秘密》适合所有好奇的吃货（食客）、美食专家、厨房能手和顶级厨师阅读和收藏。本书用通俗的语言，讲述了一切关于食物的内幕知识，便于你与家人和朋友分享。

芭波·斯塔基揭示了味道的背后秘密。这是一本绝佳的读物，你将从阅读每一页中获得极大的乐趣。

《品尝你错过的味道》

作者简介

芭波·斯塔基 (Barb Stuckey) 是一位食品开发专家，是北美最大的新食品与饮料独立开发机构“马特森公司” (Mattson) 的部门主管，负责市场营销、食品趋势跟踪和消费者调查。她和未婚夫常年穿梭于旧金山和“北加州葡萄园” 希尔兹堡之间。

《品尝你错过的味道》

书籍目录

引言

第一部分 感觉

1. 味觉

2. 嗅觉

3. 触觉

4. 视觉

5. 听觉

6. 专业人员是怎样尝味的

7. 从子宫到坟墓

第二部分 味觉

8. 咸

9. 苦

10. 甜

11. 酸

12. 鲜

13. 脂香：第六种基础味觉——以及其他候选者

第三部分 气味

14. 味觉魔力：气味生意和化学

15. 糟糕的味觉与品位糟糕

16. 前景

17. 丧失嗅觉的大厨以及其他味觉悲剧

18. 味觉如何影响你的腰身

第四部分 美味

19. 五味平衡：教授食谱

20. 总结：你从未怀疑过的味觉真相

21. 从每一口食物中收获更多的15种途径

《品尝你错过的味道》

章节摘录

版权页：插图：朗斯特罗姆说那其实就是腐烂的迹象，这么说不无道理。不过这种腐臭鲱鱼的生产方式。如今在现代化的瑞典，仍然有所保留，尽管只有对它情有独钟的人才能消受得了。瑞典法律禁止任何公寓租住者在房间里打开这种臭鱼罐头，因为它的气味一旦散出。整栋建筑都是臭的，久久难以清除。一些国际航班上也禁止旅客食用这种罐头。取食这种罐头，最好的办法是在水下开启，因而腐臭的气味可以被水分解掉很多，比直接扩散到空气中好多了。这种办法还有助于防止开罐时喷溅出的汁水沾染到附近的人身上。因为罐内发酵产生的气体压力实在太大了。几年以前，朗斯特罗姆曾带着他的加拿大籍女友去了一趟瑞典。为了让她了解自己承袭的文化，他和几个朋友特地开了一个鲱鱼派对。当然，是在室外。传统的主菜端上来了：腐臭、发酵的罐装鲱鱼。毫无戒备的异国姑娘，一嗅之下，吐槽不已。作为一名好奇的品尝者，我特地上网，想从瑞典订购一个鲱鱼罐头，不过每次交易均以失败告终。美国海关和边境保护机构，对那种贴着外文标签的鼓胀欲裂的罐头，始终持怀疑态度。因此我只能请教朗斯特罗姆，让他对我描述那东西的味道。“把它放进嘴里的时候，你察觉到的完全是另一种气味。”朗斯特罗姆形容作为经典菜式的罐装鲱鱼时这样说，与它原来令人作呕的气味截然不同。味道有点酸。加上新鲜的洋葱、热土豆，配着烤面包吃，这些东西合起来。极其美味。借此例便可看出，吃东西时的鼻后嗅觉（口嗅）和你吃东西之前用鼻子闻到的气味（鼻嗅）会有如此复杂的区别。实际上，还没有人完全清楚其中的奥妙。这个谜题同样引起了琳达·巴图舒克的兴趣。在她的嗅觉与味觉研究中心，巴图舒克也亲身体会了食物在口腔内外带给人的不同的嗅觉感受。“你摄入的是同样的分子。你嗅到它，喜欢它的味儿。可是你把它放到嘴里，反倒不喜欢它的味儿了。”她提到某些食物的时候这样说。巴图舒克告诉我，有一位数月前在事故中伤到鼻子的病人，曾到她的嗅觉与味觉研究中心来过。事故发生前，那位女士打开了一个金属罐，她把舌头伸进去。舔食锋利罐口上的汁水，割伤了舌头上的神经。（我告诉你，绝对要小心这种冒险的举动。）巴图舒克原以为她是来报告自己丧失了味觉的，因为她弄伤了自己品味食物的器官。然而，事故过去几个月之后她去了趟诊所，因为她实在受不了她婆婆做的烤面调料味了。

《品尝你错过的味道》

媒体关注与评论

这是一本令人着迷的书，将彻底改变你的饮食方式！——凯瑟琳·弗林，著有《巴黎蓝带厨艺学校日记》和《厨柜烹饪学校》 《品尝你错过的味道——舌尖上的秘密》适合所有考过或没考过烹饪证书的厨师。——彼得·雷斯福德博士，美国烹饪学院教务处副主任 芭波·斯塔基的作品让每个人都能看懂试菜、试酒背后的复杂科学道理。这是一本令人愉快的指南，总结了“好东西”为什么尝起来那么“好”。——张大卫，纽约名厨，百福餐厅店主 理解食物的口感和风味（以及它们之间的区别），是品尝美味佳肴的基础之一。芭波·斯塔基的作品是对这个问题的优秀指南。她对食物和科学的热情极具感染力，她用清晰、幽默的语言（以及一些有趣的小实验，你不妨试试）解释了我们吃东西时到底发生了什么事。无论你是大厨师、美食家，还是对周围的感官世界感兴趣的人，这本书都是很好的阅读材料。——赫斯顿·布卢门撒尔，肥鸭餐厅厨师及店主 魅力十足！令人信服！让人忍不住一口气读完！这本书应该成为每个食客的必读书。通俗地说，芭波·斯塔基为我们提供了分析和诊断美食痴迷症的工具，让我们对自己摄取的食物了解得更多了。我认为，如果我们成了更好的食客，就该为自己和孩子寻求更好、更健康的食品。——卡拉·霍尔（Carla Hall），真人秀节目“顶级厨师：全明星版”（Top Chef All-Star）参赛者卡拉·霍尔烘焙作坊（Alchemy by Carla Hall）创始人

《品尝你错过的味道》

编辑推荐

《品尝你错过的味道:舌尖上的秘密》适合所有好奇的吃货（食客）美食专家，厨房能手和顶级厨师们阅读和收藏。作者用通俗的语言，讲述了一切关于美味的内幕，便于你与家人和朋友分享。

《品尝你错过的味道》

名人推荐

这是一本令人着迷的书，将彻底改变你的饮食方式！——凯瑟琳·佛林 著有《巴黎蓝带厨艺学校日记》和《橱柜烹饪学校》《品尝你错过的味道——舌尖上的秘密》适合所有考过或没考过烹饪证书的厨师。——彼得·雷斯福德博士 美国烹饪学院教务处副主任 芭波·斯塔基的作品让每个人都能弄懂品菜、品酒背后的复杂科学道理。这是一本令人愉快的指南，总结了“好东西”为什么尝起来那么“好”。——张大卫 纽约名厨，百福餐厅店主 理解食物的口感和风味，是品尝美味佳肴的基础之一。芭波·斯塔基的作品是对这个问题的最好解答。无论你是大厨师、美食家，还是对周围的感官世界感兴趣的人，这本书都是很好的阅读材料。——赫斯顿·布卢门撒尔 肥鸭餐厅厨师及店主 魅力十足！令人信服！让人忍不住一口气读完！这本书应该成为每个食客的必读书。通俗地说，芭波·斯塔基为我们提供了分析和诊断美食痴迷症的工具，让我们对自己摄取的食物了解得更多了。——卡拉·霍尔 真人秀“顶级厨师：全明星版”参赛者卡拉·霍尔烘焙作坊创始人

《品尝你错过的味道》

精彩短评

- 1、好书，写的专业
- 2、让专业人士看的。
- 3、需要感受，字面上理解起来会有些吃力

《品尝你错过的味道》

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