

# 《醉酒的植物学家》

## 图书基本信息

书名：《醉酒的植物学家》

13位ISBN编号：9787100124824

出版时间：2017-1

作者：[美] 艾米·斯图尔特

页数：404

译者：刘夙

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](http://www.tushu111.com)

# 《醉酒的植物学家》

## 内容概要

这本书是一篇在植物学与酒的婚礼之上朗诵的充满激情的祝酒词——清酒始于米粒，苏格兰威士忌源于大麦，特基拉来自龙舌兰，朗姆酒酿自甘蔗，而波本酒出自玉米。你已经渴了吗？在《醉酒的植物学家》这本书中，艾米·斯图尔特考察了许多能让人晕眩的花草、树木、果实和真菌，几千年来，人类用他们的才智和激情，不顾一切地把这些植物转化成酒精。在所有被发酵和蒸馏的那些知名或不知名的植物中，有些是危险的，有些极为古怪，还有一种和恐龙一样古老——但是每一种植物都为全球的饮酒传统和人类历史做出了独特的文化贡献。这部融生物学、化学、历史、词源和调酒术于一体的迷人著作——其中还有50多种调酒配方和可供园艺爱好者参考的种植诀窍——会让你在任何一场鸡尾酒宴会上都成为最受欢迎的嘉宾。

# 《醉酒的植物学家》

## 作者简介

## 《醉酒的植物学家》

### 精彩短评

- 1、图片是彩色的就完美了。鸡尾酒最好也配上图片
- 2、有趣
- 3、植物与酒的短文合集，看似轻松写意，背后却是作者细致的考据和海量的知识储备在支撑。译者也同样值得夸耀。美中不足的是，译本虽然沿用了英文名字字母序的排列方式，却没有把英文名与中文名和学名同列，让人感觉编排不够“有条理”。
- 4、太！好！看！了！
- 5、这本书中生物学、化学、历史、词源和调酒术都有涉及，写得挺有趣的。
- 6、百年前，商务在博物类书籍出版就一直领军啊。真厉害。
- 7、极佳的科普读物，西方鸡尾酒文化与植物学的完美结合，虽然我不爱喝酒
- 8、老早就看过了，很棒的一本书，酒之来源酒之品类酒之精神全然一本，好书。
- 9、讲酒故事的不多见。第一部分讲各种可以酿酒的植物，各有意趣，唾液作为发酵促进剂提到好几次。只是背景知识要求有点高，第二部分讲各种风味植物，偶尔翻看一则不错。封面也好看。
- 10、从来没见过把单色书做得这么漂亮的。
- 11、果然还是看英文比较容易理解...
- 12、虽是科普书却有学术文章的严谨，与酒有关的植物几乎都囊括，在菜市场买了两块钱的鸡爪花回来发现，它也能够入酒。
- 13、值得推荐
- 14、这本书本身就像是一杯鸡尾酒，以植物学为基酒，兑上一些酒的知识，再加上一些历史和野史，最后又加上一点化学知识丰富味道。把书里提供的配方全部实践可以开一家不错的鸡尾酒吧呢
- 15、有趣的干货书，想要的它都有了。
- 16、对于不喝酒的我，看完后有种想把每种酒尝一遍的冲动
- 17、这是关于植物和酒的科普，我觉得作者爱酒胜于植物。从酿造基酒的植物到蒸馏用到的香料再到浸泡用的植物，无一不详尽。我也要买酒来调鸡尾酒了。
- 18、文风和内容都很有趣，在公众场合阅读还能显得特别爱酒又有文化呢...

# 《醉酒的植物学家》

## 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](http://www.tushu111.com)