

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

图书基本信息

书名：《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

13位ISBN编号：9787508653866

出版时间：2015-9-15

作者：林江 主编

页数：152

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

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

内容概要

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》是食帖品牌第5本纸质出版物，以“甜品”为主题，探寻甜味的来源，解读“糖”的文化，通览世界各地代表性甜品，专访世界知名甜品匠人，详细介绍多款经典甜品的正宗制作方法，以及关于如何在“甜”与“健康”中获得平衡，健康享受甜品的特别企划。

编辑推荐

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》编辑推荐：

当糖触及舌尖，甜蜜的信号会在0.5毫秒内抵达脑部中枢神经，多巴胺瞬间分泌，产生“愉悦感”，与此同时，糖分在身体中被分解，产生能量，涌进血液。甜品独特的魔力与魅力，便是来自身与心的双重快感。

不同地域有自己独特的甜品文化。法国人吃甜品讲求精致与情调，将华美如珠宝的甜品用叉匙切开，小口浅尝，细细品味；德国人钟情于豪迈的外形、扎实浓郁的味道，常用奶油与乳酪；英国人将甜品吃出生活方式，啜一口茶，咬一口涂满德文郡奶油的司康，是下午茶不可或缺的内容。

与西方不同，东方人对甜品的追求柔和且富有意境。中式的点心糖水，讲求“清甜”，将自然的甜味充分发挥；日本的和果子，追求“形与意”的层次，注重时令与禅意的表达。

公元前3世纪，印度和中国已有甘蔗制糖技术，用糖制作的“甜品”类食物开始产生。历经两千余年发展，甜品从最初的贵族食物，逐渐成为大众消费品。人类的糖分获得成本越来越低，过度的糖分摄入，导致人们开始“恐糖”，甜品也被列为“非健康”食物。于是，一些通过改良原料、调整制作方法的创新型甜品快速发展。对甜味来源、原料选用、经典甜品制作工艺等了解越多，越能找到与“甜”和平相处的方式，甜品与健康，可以兼得。

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

作者简介

书籍目录

拉页 全世界都在吃什么甜品？

群访：五人忆甜

FEATURES

Opening

甜蜜的犒赏

Interview

和果子的艺术方程式

一张小工作台，60年的木型雕刻

“最美味的巧克力，是明天的巧克力。”

从一块巧克力蛋糕开始

我的蓝带甜点修行日记

闪电泡芙的传教士

慢下来的时光，在法式甜点的世界里

“我喜欢马卡龙的难。”

去胡同里，品尝时令茶点

杯子蛋糕如何法式进化？

4平方米见方的杯子蛋糕梦

童话般的北欧，怎能少了甜？

樱桃，才是黑森林的灵魂

Guide

吃了那么多和果子，还是不知道的A to D

糖水，是浸在骨子里的寄托

中国人的甜品记忆

苏式糕点，甜透申城

那些流进血液的法式甜味

一个人的温柔时刻：在家做甜品

英式下午茶：品出来的绅士感

你真的认识巧克力吗？

别册《猫山狗海》03

一只鸡、两只猫、三个人的白日梦

如果人人都养一只小猫或小狗，世界就会和平

REGULARS

Recipe 比恋爱更甜

Recipe 浆果的美丽诱惑

Column 吉井忍的食桌05 夏日逸品“水羊羹”

Column 食不言，饭后语05 过早

Column 鲜能知味04 炸臭豆腐和年糕

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

精彩短评

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

精彩书评

《食帖05：全宇宙都在吃甜品》

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