

<<百元美钞是怎样防伪的>>

图书基本信息

书名：<<百元美钞是怎样防伪的>>

13位ISBN编号：9787542854148

10位ISBN编号：7542854143

出版时间：2012-7

出版时间：上海科技教育出版社

作者：威廉·庞德斯通

页数：281

字数：236000

译者：胡琛

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：<http://www.tushu007.com>

<<百元美钞是怎样防伪的>>

内容概要

《百元美钞是怎样防伪的》是威廉·庞德斯通继《电锯活人是怎么回事》之后的又一部揭秘力作。

百元美钞如何防伪？

大卫·科波菲尔大变活人的窍门何在？

是否有兴趣破译困扰世人一个世纪的指引藏宝地的密码？

某些流行歌曲中是否有“潜意识”信息，会诱导听歌的人自杀？

想知道畅销食品的秘密配方吗？

想知道世界名画上隐匿的神秘图像吗？

医院、航空公司和联邦政府都有秘密代码？

你收藏的名人签名有可能出自签名机之手？

萨达姆有克隆计划吗？

钟表广告上的时间为什么总是10：10？

.....

《百元美钞是怎样防伪的》将为你揭开这些最鲜为人知的秘密的真相。

<<百元美钞是怎样防伪的>>

作者简介

通

<<百元美钞是怎样防伪的>>

书籍目录

人物

真实年龄

秘密身份

商品

菲尔茨太太曲奇

凯洛格糖霜玉米片

格雷普蓬芥末

神秘的肉

秘密成分

假货

培乐多配方

船是怎么装进瓶子的

不为人知的地方

密码

乐透彩票

比尔密码

代码和文字

涂鸦

隐藏的图画

魔术

帽子里的兔子

逃脱

子弹魔术

美女变野兽

舞台上的催眠术

影视表演

明星们的情色片

伯格曼的肥皂广告

荒地

唱片里的反向信息

潜意识镜头

仪式

童子军

赤道穿越仪式

集团犯罪

墓室里的故事

致谢

<<百元美钞是怎样防伪的>>

章节摘录

菲尔茨太太曲奇里的确有着那么一种每个分店都要加的秘密配料，也就是使得菲尔茨太太曲奇有着奶油软糖口味的那种东西——它就是牛奶。

曲奇里一般不加奶，纵观权威食谱，也没有哪本提到碎巧克力曲奇里要加奶的。可能那个炮制第二份影印配方的人听说了菲尔茨太太曲奇里要加奶（可那份配方中别的地方还是不对）。

牛奶是果仁糖和软糖的配料。

果仁糖是牛奶和糖、黄油还有巧克力或者果仁一起煮出来的。

软糖里面有牛奶，但没有黄油，而且跟碎巧克力曲奇一样，红糖白糖都要放。

很可能就是因为牛奶跟适量的黄油和糖使得曲奇的口味不那么像面包，而更像是果仁糖或者软糖。

这是兑了水的牛奶，有员工说他们加水 and 奶的比例是一比一。

没有人知道为什么，他们只是照着做罢了。

根据我们的消息来源，配料应该是这样的：面粉、红糖、白糖、黄油、人造黄油、蛋、牛奶、水、香草精、盐、小苏打、碎巧克力和核桃。

要说明的是，有些品种的菲尔茨太太曲奇里会用到桂皮、太妃糖、花生酱、奶油和麦片，但我们打算仿制的这种碎巧克力曲奇里没有。

他们有个规矩，棕色曲奇和花生太妃曲奇里要加奶油，碎巧克力曲奇里则不加。

但有个员工说，“有剩奶油，我们就用”，放到碎巧克力曲奇里。

菲尔茨太太公司非常重视他们的特别配方，让我们来看看他们用的都是什么品牌吧。

除了那些奶制品（通常都是本地产品，有区域差别）之外，不是人人都知道他们是在用什么牌子的。

但有些消息人士称，他们曾经看到、听说，或者被告知要用什么牌子的东西，他们说的都大同小异。

我们的消息人士提到了C&H牌糖、钻石牌核桃和好时碎巧克力（只有一个人说是用的吉拉尔代利碎巧克力）。

他们的公司背景里提到，菲尔茨太太致电电话簿里的一家巧克力公司，那家公司对这么小一笔生意嗤之以鼻，她找的第二家公司却很亲切友好。

出于感激，菲尔茨太太自此就成了他们的忠实买主，一直到她的公司成了全国最大的巧克力采购商还依然如故。

有人猜想那家态度傲慢的巧克力公司可能是雀巢公司（菲尔茨太太曾提到她早期制作时用过雀巢的碎巧克力），而那家态度亲切的则是好时公司。

无论如何，那些碎巧克力都是“kiss”形的，而不是戴维曲奇里那种大块。

令人惊奇的是，没人想起要用主要在中西部超市里销售的菲尔茨太太牌碎巧克力（包装盒外面有曲奇配方，但公司坚称，那是“德比开发的家用配方”，而不是菲尔茨太太店里用的秘密配方）。

人造黄油的使用也令人惊讶（我们的消息人士透露说，人造黄油和黄油各半），因为菲尔茨太太一直以来在她的曲奇里一直坚持用黄油而不用人造黄油。

在她的传记里讲到，有个推销员想要卖给她黄油和人造黄油各半的混合黄油时，被菲尔茨太太拒绝，“我简直不相信你这电话是打给我的”。

但最终她还是同意试用这东西，然后对出炉曲奇的评价是：“糟透了。”

简直一个天上一个地下。

”她还补充说：“可悲的是，很多商家都深信，美国消费者根本尝不出好歹……我觉得那种想法简直就不可容忍……”除非我们所有的消息人士都是在那种贪图省钱、自行其是的分店工作的，菲尔茨太太公司很可能自1987年起已经放宽了对人造黄油的限制。

最要紧也是最容易疏忽的，就是低温慢烤。

从烤箱中取出时，还像面团一样绵软，放凉以后曲奇才会有嚼劲。

我们的试验表明，这是造成所有菲尔茨太太曲奇那种诱人的黏性质地和形状的主要因素。

的确，工业化生产和家制曲奇是有区别的。

配料会在巨大的——照一位消息人士的话说，是“又大又危险”的——搅拌机里进行混合。

<<百元美钞是怎样防伪的>>

但没有谁觉得菲尔茨太太公司里的搅拌机：据一位员工说，是普罗克特-西勒克斯（Pmctor-Silex）牌的]能做的，而用家用搅拌机就办不到——除了能多出几炉曲奇之外。

工业烤炉确保了统一烤制的进行。

为保证有限人力的有效使用，有时会事先做好面胚并冷藏起来。

冷藏面胚的烤制时间要短一些，因为贮存时的干燥效应会脱去多余的水分。

在我们的试验中，制成后曲奇的表面纹理会随着面胚冷藏时间的长短而改变。

与店里买来的菲尔茨太太曲奇最接近的是带着网状小细纹的——那种面胚在烤制前差不多已经冷藏了一天。

深褐色的菲尔茨太太曲奇也很好吃，它底部颜色也不会太深。

用家用烤炉烤这种曲奇时，我们碰到了点困难。

刚开始我们出炉的曲奇底部总是太黑了。

答案在轻薄烤箱上——在换了厚些的铝箔纸后就好了。

不是每个人都想用家制曲奇去跟菲尔茨太太近乎偏执的质量观念较劲。

在她的公司里，一块曲奇可能会因为碎巧克力太少或者其他一些外观缺陷而遭淘汰。

许多有关这家公司的文章都声称，他们只出售出炉两小时之内的曲奇。

菲尔茨很推崇“大拇指测试法”：装袋时，他们让员工用大拇指按一下曲奇底部，不够松软的就直接进废料桶。

根据菲尔茨太太公司的企业文化，这些“曲奇孤儿”会按照公司新闻稿上所称，捐赠给食品救助站和“值得赠与的组织”。

跟我们谈话的那些菲尔茨公司员工几乎都没听说过那个“两小时法则”。

当被问及曲奇放多久才会撤下时，从最短的6小时到令人难以置信的两天，答案可算五花八门。

有些人还记得撤下的曲奇捐给了社团组织。

可另一些人则说到把它们当成“免费样品”供人品尝，或者把隔天的曲奇大幅降价销售，也有自己把陈曲奇带回家去的。

其中一位非常独断的店长坚持说不可能有卖不掉的曲奇。

.....

<<百元美钞是怎样防伪的>>

编辑推荐

这本《100个最鲜为人知的大秘密：百元美钞是怎样防伪的》是科学揭秘丛书之一。它将以通俗的语言，图文并茂的方式，为你解说100个最鲜为人知的大秘密，如：大卫·科波菲尔大变活人的窍门何在？某些流行歌曲中是否有“潜意识”信息，会诱导听歌的人自杀？医院、航空公司和联邦政府都有秘密代码吗？等等。

<<百元美钞是怎样防伪的>>

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:<http://www.tushu007.com>