

<<干酪鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<干酪鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787547802946

10位ISBN编号：754780294X

出版时间：2011-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：（英）里奇韦 编著，葛宇，林琳 译

页数：254

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>

<<干酪鉴赏手册>>

内容概要

本书全面介绍了干酪生产的历史、各个国家干酪生产的传统、干酪的现代生产方法、鉴定和鉴赏干酪的知识，并介绍了世界上知名干酪的详细资料；附有用干酪烹制美食的食谱，以及干酪与酒的配伍知识。

本书是干酪知识的囊括和总结，内容精彩，配有大量图片，为干酪爱好者了解和鉴赏干酪提供了专业指导。

<<干酪鉴赏手册>>

作者简介

作者：（英国）里奇韦（Judy Ridgway）译者：葛宇 林琳 合著者：Sara Hill里奇韦（Judy Ridgway），曾编著《干酪伴侣》、《橄榄油伴侣》、《葡萄酒品尝教程》、《商业大街上最上算的葡萄酒》、《5美元以下最上算的葡萄酒》、《红葡萄酒小手册》、《白葡萄酒小手册》以及《葡萄酒爱好者记录》，曾经为《妇女和家庭》、《新女性》、《女人的世界》杂志以及南方报业集团的葡萄酒专栏供稿，现居住于英国布莱顿。

Sara Hill，在食品行业工作了20多年，熟悉高档百货食品店和高档餐厅的各种干酪和高档美食。她是美国干酪协会的董事会成员之一。

<<干酪鉴赏手册>>

书籍目录

前言

第一部分

干酪的故事

历史

法国

英国和爱尔兰

意大利

瑞士

荷兰和德国

斯堪的纳维亚

西班牙和葡萄牙

美国

澳大利亚和新西兰

世界其他地方

干酪的制作

干酪的分类

第二部分

干酪全录

致谢

章节摘录

版权页：插图：一般来讲，干酪都是通过排除水或乳清，再让剩余的固体乳或凝乳有控制地进行变质来制作的。

在这个工艺过程中，原料乳的采集和准备是第一步，第二步是生产凝乳，第三步是通过切割、蒸煮或盐浸使凝乳浓缩，最后是干酪的成熟阶段。

这一工艺的每一步都非常关键，不仅影响到干酪的质量，而且也决定了干酪的类型。

譬如，切割凝乳的方式会影响到干酪的质地，而盐浸的方法会影响干酪的成熟方式。

干酪的制作过程非常复杂，即使用同一批原料，同样的处理过程，制作的干酪风味也可能不完全相同。

当然，这也是真正的农家干酪的魅力所在。

只有大规模的生产制造商才致力于生产同样的干酪、同样的口味。

原料乳的采集和准备小规模制造商从他们自养的牲畜或邻近的农场收集未处理的乳，而工厂通过集装箱运来原料乳。

不管以哪一种方式，牛乳必须是洁净的。

这相当困难。

因此，很多小型的制造商用未经处理的原料乳，而大型厂家的乳大多经过巴氏杀菌。

乳作为一种原材料，每一批都不一样。

这些不同导致其终产品干酪的不同。

因此巴氏杀菌也被大的制造商用来对原料乳进行标准化，以适应其特殊加工需要。

产品质量相同、稳定，但缺乏特色。

<<干酪鉴赏手册>>

编辑推荐

《干酪鉴赏手册(第2版)》：专业：让读者深入地了解干酪的历史、生产传统、制作方法、鉴赏知识，介绍了世界上知名干酪的详细资料，以及干酪美食食谱和配伍知识。

全面：辑录了全世界最著名的干酪。

洋派：本书系从英国引进的图书，翻译出版，从内容到装帧充溢着西洋味道。

<<干酪鉴赏手册>>

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>