

<<世界热饮名品>>

图书基本信息

书名：<<世界热饮名品>>

13位ISBN编号：9787802200265

10位ISBN编号：7802200261

出版时间：2006-8

出版时间：中国画报出版社

作者：日本秀宏出版社

页数：159

字数：150000

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>

<<世界热饮名品>>

内容概要

无论从巴黎到伊斯坦布尔，还是从上海到纽约，不管走到世界任何一个角落，都有一杯温暖的热饮在等待着您。

本书精选世界各地85种知名热饮，从其历史渊源到调制方法，都详细介绍。并伴您度过温馨时光，也许您会在书中，找到一杯在异国似曾相识的热饮。

<<世界热饮名品>>

书籍目录

第01章：欧洲 纵览世界热饮第02章：欧洲·2·其他 圣诞节热饮 热饮 调制方法1第03章：亚洲·中东地区 每日一匙，心情愉悦 你最钟意的热饮是什么？
日本冬季之传统热饮“年糕小豆汤”第04章：美洲大陆 各国茶点 热饮 调制方法2索引

<<世界热饮名品>>

章节摘录

书摘热巧克力 瑞士和法国 提起瑞士便令人想到巧克力。

19世纪后半期，人们发明了现在制作巧克力的方法，军队等携带的食品也变成了甜点心。

1879年，世界上第一块板状巧克力—牛奶巧克力诞生。

巧克力在瑞士流行开来还是进入近代以后的事情，与其他欧洲国家相比算是较晚的。

尽管如此，瑞士在近代的巧克力市场不断推出新的发明，直到19世纪享誉世界成为世界第一。

瑞士不仅生产出了含有牛奶巧克力和臻果的板状巧克力，瑞士人鲁道夫·瑞士莲还成功顺利地研制出了表面涂层技术。

之后，“瑞士=美味巧克力的国度”变得众所周知了。

烧酒 俄罗斯 俄罗斯的晚会中，经常为“为了我们的健康”、“新年快乐”而干杯。

而且，干杯便是直接一口气把伏特加咕嘟一下子喝干。

干完一杯后，立即再为下一次干杯想好理由……当然，也有安心静气地坐着，像日本一样一点一点喝酒的时候，但是是很少见的。

葡萄酒一般是格鲁吉亚产的，白兰地一般是亚美尼亚产的，人们一只手拿着自己喜爱的酒，谈论着诙谐幽默的话题，一边吃着美味的佳肴，直到深夜。

这是那种夜晚成年人喝的一种果汁白兰地混合酒。

烧砂糖时，蓝色的火苗噗地一下子冒出来，也是一种赏心悦目的饮料。

P146

<<世界热饮名品>>

编辑推荐

《世界热饮名品》伴您度过温馨时光，也许您会在书中，找到一杯在异国似曾相识的热饮。

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>