

<<品尝你错过的味道>>

图书基本信息

书名：<<品尝你错过的味道>>

13位ISBN编号：9787515506050

10位ISBN编号：7515506059

出版时间：2012-10

出版时间：金城出版社

作者：芭波·斯塔基

页数：338

字数：253000

译者：夏愉

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>

<<品尝你错过的味道>>

前言

你错过了什么简朴的玉米脆饼，改变了我的生活。

热衷美食的人数不胜数，每个人都有各自独特的体验和感悟。

很多人，甚至是在某些充满传奇色彩的胜地，品尝到某些旷世珍馐的。

譬如，有人在法国的普罗旺斯吃到纯正的传统奶酪——用新采集的、未经巴氏法处理过的鲜奶制作、发酵、窖藏的珍品，味之醇厚，可想而知；又譬如吃鱼，有人领略过越南海滩上捕回的鲜鱼，裹在香蕉叶中，猛火蒸熟，味之鲜美，令人叫绝；还有人描述过西班牙辣味冷菜汤入口的滋味——从此对当地番茄冷汤的魅力不敢小觑。

<<品尝你错过的味道>>

内容概要

对你而言可能某些食物美味无比，对另一些人却可能不堪入口，这究竟有着怎样惊人的秘密？

《品尝你错过的味道——舌尖上的秘密》是第一本揭开味觉秘密的作品。你将从中了解到，是什么创造了你对味道的私人感受。并且你还能从书中学到，如何将自己的味觉发挥到美好极致。

本书作者芭波·斯塔基（Barb Stuckey）是一位经验丰富的食物专家，专门帮助餐饮食品公司创造出美味的新产品。本书中她揭示了人们对味觉发挥作用原理的错误认识。事情的真相比你想象的还引人入胜，例如：你的舌头不是分为甜、酸、咸、苦这几个区域，你尝到的味道只有一小部分发生在嘴里。

斯塔基解释了如何让我们的五种感官携同合作，形成“对味道的感知”。她还讲述了一些耐人寻味的故事。在这些故事里，失去嗅觉或味觉的人对食物的感知发生了意想不到的变化。

<<品尝你错过的味道>>

作者简介

芭波·斯塔基 (Barb Stuckey) 是一位食品开发专家，是北美最大的新食品与饮料独立开发机构“马特森公司” (Mattson) 的部门主管，负责市场营销、食品趋势跟踪和消费者调查。她和未婚夫常年穿梭于旧金山和“北加州葡萄园”希尔兹堡之间。

<<品尝你错过的味道>>

书籍目录

引言

你错过了什么

舌尖，味觉冰山的一角

第一部分 感觉

1. 味觉

2. 嗅觉

3. 触觉

4. 视觉

5. 听觉

6. 专业人员是怎样尝味的

7. 从子宫到坟墓

第二部分 味觉

8. 咸

9. 苦

10. 甜

11. 酸

12. 鲜

13. 脂香：第六种基本味觉——及其他候选者

第三部分 气味

14. 味觉魔力：气味生意和化学

15. 糟糕的味觉与品位糟糕

16. 前景

17. 丧失嗅觉的大厨以及其他味觉悲剧

18. 味觉如何影响你的腰身

第四部分 美味

19. 五味平衡：教授食谱

20. 总结：你从未怀疑过的味觉真相

21. 从每一口食物中收获更多的15个途径

<<品尝你错过的味道>>

章节摘录

版权页：插图：朗斯特罗姆说那其实就是腐烂的迹象，这么说不无道理。

不过这种腐臭鲱鱼的生产方式。

如今在现代化的瑞典，仍然有所保留，尽管只有对它情有独钟的人才能消受得了。

瑞典法律禁止任何公寓租住者在房间里打开这种臭鱼罐头，因为它的气味一旦散出。

整栋建筑都是臭的，久久难以清除。

一些国际航班上也禁止旅客食用这种罐头。

取食这种罐头，最好的办法是在水下开启，因而腐臭的气味可以被水分解掉很多，比直接扩散到空气中好多了。

这种办法还有助于防止开罐时喷溅出的汁水沾染到附近的人身上。

因为罐内发酵产生的气体压力实在太大了。

几年以前，朗斯特罗姆曾带着他的加拿大籍女友去了一趟瑞典。

为了让她了解自己承袭的文化，他和几个朋友特地开了一个鲱鱼派对。

当然，是在室外。

传统的主菜端上来了：腐臭、发酵的罐装鲱鱼。

毫无戒备的异国姑娘，一嗅之下，吐槽不已。

作为一名好奇的品尝者，我特地上网，想从瑞典订购一个鲱鱼罐头，不过每次交易均以失败告终。

美国海关和边境保护机构，对那种贴着外文标签的鼓胀欲裂的罐头，始终持怀疑态度。

因此我只能请教朗斯特罗姆，让他对我描述那东西的味道。

“把它放进嘴里的时候，你察觉到的完全是另一种气味。

”朗斯特罗姆形容作为经典菜式的罐装鲱鱼时这样说，与它原来令人作呕的气味截然不同。

味道有点酸。

加上新鲜的洋葱、热土豆，配着烤面包吃，这些东西合起来。

极其美味。

借此例便可看出，吃东西时的鼻后嗅觉（口嗅）和你吃东西之前用鼻子闻到的气味（鼻嗅）会有如此复杂的区别。

实际上，还没有人完全清楚其中的奥妙。

这个谜题同样引起了琳达·巴图舒克的兴趣。

在她的嗅觉与味觉研究中心，巴图舒克也亲身体验了食物在口腔内外带给人的不同的嗅觉感受。

“你摄入的是同样的分子。

你嗅到它，喜欢它的味儿。

可是你把它放到嘴里，反倒不喜欢它的味儿了。

”她提到某些食物的时候这样说。

巴图舒克告诉我，有一位数月前在事故中伤到鼻子的病人，曾到她的嗅觉与味觉研究中心来过。

事故发生前，那位女士打开了一个金属罐，她把舌头伸进去。

舔食锋利罐口上的汁水，割伤了舌头上的神经。

（我告诉你，绝对要小心这种冒险的举动。

）巴图舒克原以为她是来报告自己丧失了味觉的，因为她弄伤了自己品味食物的器官。

然而，事故过去几个月之后她去了趟诊所，因为她实在受不了她婆婆做的烤面调料味了。

<<品尝你错过的味道>>

媒体关注与评论

这是一本令人着迷的书，将彻底改变你的饮食方式！

——凯瑟琳·弗林，著有《巴黎蓝带厨艺学校日记》和《厨柜烹饪学校》 《品尝你错过的味道——舌尖上的秘密》适合所有考过或没考过烹饪证书的厨师。

——彼得·雷斯福德博士，美国烹饪学院教务处副主任 芭波·斯塔基的作品让每个人都能弄懂试菜、试酒背后的复杂科学道理。

这是一本令人愉快的指南，总结了“好东西”为什么尝起来那么“好”。

——张大卫，纽约名厨，百福餐厅店主 理解食物的口感和风味（以及它们之间的区别），是品尝美味佳肴的基础之一。

芭波·斯塔基的作品是对这个问题的优秀指南。

她对食物和科学的热情极具感染力，她用清晰、幽默的语言（以及一些有趣的小实验，你不妨试试）解释了我们吃东西时到底发生了什么事。

无论你是大厨师、美食家，还是对周围的感官世界感兴趣的人，这本书都是很好的阅读材料。

——赫斯顿·布卢门撒尔，肥鸭餐厅厨师及店主 魅力十足！

令人信服！

让人忍不住一口气读完！

这本书应该成为每个食客的必读书。

通俗地说，芭波·斯塔基为我们提供了分析和诊断美食痴迷症的工具，让我们对自己摄取的食物了解得更多了。

我认为，如果我们成了更好的食客，就该为自己和孩子寻求更好、更健康的食品。

——卡拉·霍尔（Carla Hall），真人秀节目“顶级厨师：全明星版”（Top Chef All-Star）参赛者卡拉·霍尔烘焙作坊（Alchemy by Carla Hall）创始人

<<品尝你错过的味道>>

编辑推荐

《品尝你错过的味道:舌尖上的秘密》适合所有好奇的吃货（食客）美食专家，厨房能手和顶级厨师们阅读和收藏。

作者用通俗的语言，讲述了一切关于美味的内幕，便于你与家人和朋友分享。

<<品尝你错过的味道>>

名人推荐

这是一本令人着迷的书，将彻底改变你的饮食方式！

——凯瑟琳·佛林 著有《巴黎蓝带厨艺学校日记》和《橱柜烹饪学校》《品尝你错过的味道——舌尖上的秘密》适合所有考过或没考过烹饪证书的厨师。

——彼得·雷斯福德博士 美国烹饪学院教务处副主任 芭波·斯塔基的作品让每个人都能弄懂品菜、品酒背后的复杂科学道理。

这是一本令人愉快的指南，总结了“好东西”为什么尝起来那么“好”。

——张大卫 纽约名厨，百福餐厅店主 理解食物的口感和风味，是品尝美味佳肴的基础之一。

芭波·斯塔基的作品是对这个问题的最好解答。

无论你是大厨师、美食家，还是对周围的感官世界感兴趣的人，这本书都是很好的阅读材料。

——赫斯顿·布卢门撒尔 肥鸭餐厅厨师及店主 魅力十足！

令人信服！

让人忍不住一口气读完！

这本书应该成为每个食客的必读书。

通俗地说，芭波·斯塔基为我们提供了分析和诊断美食痴迷症的工具，让我们对自己摄取的食物了解得更多了。

——卡拉·霍尔 真人秀“顶级厨师：全明星版”参赛者卡拉·霍尔烘焙作坊创始人

<<品尝你错过的味道>>

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>