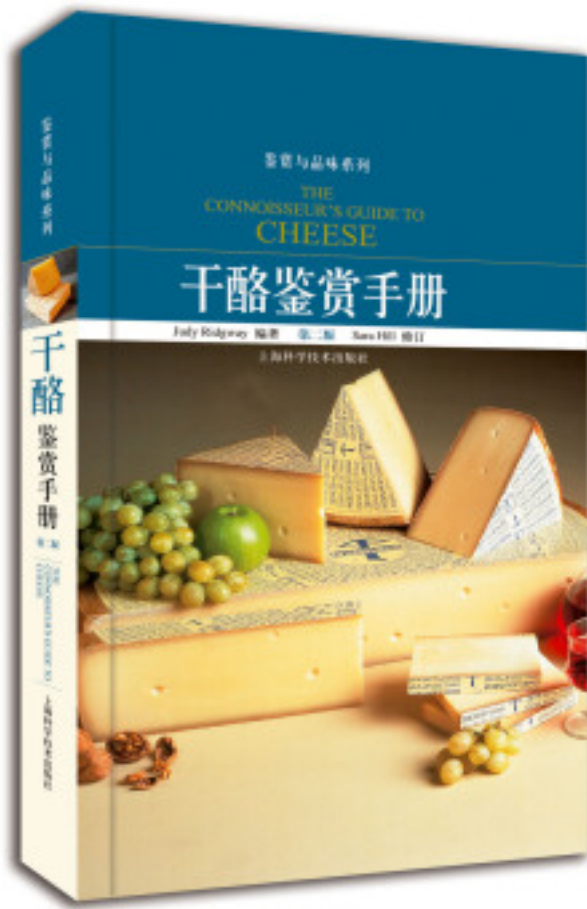


干酪鉴赏手册（第2版） [The Connoisseur's Guide to Cheese]



[干酪鉴赏手册（第2版） \[The Connoisseur's Guide to Cheese\]_下载链接1](#)

著者:[英] 里奇韦 著，葛宇，林琳 译

[干酪鉴赏手册（第2版） \[The Connoisseur's Guide to Cheese\]_下载链接1](#)

标签

评论

很实用的一本书，对于干酪的文化、制作方式和分类描述得很清楚，作为入门级的工具书很好用。书比想象的小巧，不重便于携带。

很喜欢，值得收藏

首选在京东买各种所需图书 便捷 正版 优惠

正版书，还可以。纸质不错！

感觉还是很不错的。

喜欢吃奶酪，这本书是扫盲书，很不错。

质量很好 想买一套 就是太贵啦

真的很给力，宝贝不错。

东西很好的，送货很快哈

书质量不错，正版书，没看过，帮别人买的

书的质量很好，对一些知名品牌有很详细的讲解，顺便还了解了历史文化。

精装的，没有怎么受损伤

不错！不错！不错！不错！

趁活动，收齐这套

买了一本看过后就想把全套收了！

同事买的，他说蛮好的

印刷精美，值得收藏，内容易懂，吃货必备

包装很好，印刷很精美，买过其他系列。

书不大但是很全面的介绍了

好好好好好好好好好好好好好好好好好好好好好好

一本再搜，奶酪基本了解了

送货很快，对我很有帮助

不错,介绍的满详实, 适合当入门书.

对于一个喜欢奶酪的人来说是很不错的入门书

一本世界奶酪全解，很不错，精致。

图文并茂，携带方便。

正品，很喜欢！

全书分2个部分，第一部分全面介绍了干酪生产历史、各国干酪生产传统、干酪的制作和分类、鉴定和鉴赏干酪的有关知识；第二部分是各个知名干酪的详细资料，这也是全书的主要部分，并配有大量的图片，介绍详细。这是本有关干酪入门的好书。

喜欢研究吃的，这个买来丰富下知识

好书！！！！

图片不错，内容也挺全面的，但是翻译实在差了点。不推荐。

很好很实用。

ab

挺实用的。。

印刷很好，就是图片有些多，文字部分少。

不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错

干酪，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。

书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。

干酪，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。

书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些

干酪，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。

书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。

图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。

很喜欢！！很好吃！！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：《干酪鉴赏手册（第2版）》系从英国引进的图书，翻译出版，从内容到装帧洋溢着西洋味道。《干酪鉴赏手册（第2版）》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。

《干酪鉴赏手册（第2版）》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。

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的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，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。

书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。

干酪，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。

书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些

干酪，也叫芝士，在西方国家是很久远也是很常见的食物，但对于本国人民来说，这个有点贵，而且味道也有点怪，但随着人民生活水平的提高和接触外国事物越来越多，有很多人吃起这东西来了。一些中高档超市也有卖，不过我们这卖的都是一些大路货，虽然包装很好看上去也很好看，但看完这书就会发现，我们这卖的都只是次货，都不入流的。

全书分两部分，第一部分是介绍cheese的历史、制作、分类等，第二部分是单述每一种cheese的情况。第一部分难以看懂，就是了解个大概，第二部分就更看不懂了，即使看懂了也没用。因为书里介绍的一百多个品种的cheese，我们这里一般都只卖一两

种，其它的有些即使到了外国也难找，外国人也只是吃一部分。书里的照片都拍得很清晰很立体，而且很有代表性，后面每个品种的都有图，照片的量是很大的了，只是有些图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。图片在书里重复使用了，不知是原书还是译本编辑的问题。

干酪鉴赏手册（第2版）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。

干酪鉴赏手册（第2版）是干酪知识的囊括和总结，内容精彩，配有大量图片，为千酪爱好者了解和鉴赏干酪提供了专业指导。（...英1.英）...里奇韦1.里奇韦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。洋派干酪鉴赏手册（第2版）系从英国引进的图书，翻译，从内容到装帧充溢着西洋味道。的书是朋友推荐的，很满意，会继续购买印刷精致得很，而我则喜欢翻翻书、干酪鉴赏手册（第2版）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。

干酪鉴赏手册（第2版）是干酪知识的囊括和总结，内容精彩，配有大量图片，为千酪爱好者了解和鉴赏干酪提供了专业指导。读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中干酪鉴赏手册（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。洋派干酪鉴赏手册（第2版）系从英国引进的图书，翻译，从内容到装帧充溢着西洋味道。这本书，很值得看，不然我也不买了，价格还算可以，新书嘛贵点，但是比实体店买便宜好多还省车费，选择的范围还大，书的内容直得一读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。洋派干酪鉴赏手册（第2版）系从英国引进的图书，翻译，从内容到装帧充溢着西洋味道。，大体看了一下，阅读了一下，写得不错，讲的都是精华，干酪鉴赏手册（第2版）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。

干酪鉴赏手册（第2版）是干酪知识的囊括和总结，内容精彩，配有大量图片，为千酪爱好者了解和鉴赏干酪提供了专业指导。，内容丰富，每个地方都讲到了。，前言我对了好几遍啊，一本书多读几次，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

[英]里奇韦而优雅却可以通过后天的努力来达成优雅不是30女人的专利也不是名门望族女子的专利而是每个女人一生的功课每个女人都有过优雅生活的能力干酪鉴赏手册（第2版）如果上帝没有给你美貌那何不努力做到优雅来超越美貌呢如果你已经幸运地拥有美貌那何不用优雅来超越时光让这美貌历久弥新呢说到优雅再没有比法国专业让读者深

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。洋派干酪鉴赏手册（第2版）系从英国引进的图书，翻译，从内容到装帧充溢着西洋味道。女人尤其是巴黎女人更有资格诠释的而只有深谙法式优雅之道的中国女人干酪鉴赏手册（第2版）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。干酪鉴赏手册（第2版）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。更懂中国女人的内心需求石楠曾在巴黎待过很长一段时间前后有八年之久所以对法国女人的时尚装扮以及为人处世之道了解得甚为透彻如果你像我一样看过石楠出国之前的照片那么石楠站在你面前的时候你一定认不出她来完全变了一个人——从略带些婴儿肥的青涩少女一下子蜕变成了一位装扮得体谈吐风趣顾盼生姿的优雅熟女时间的原因固然存在但也不能否认漫长的法国生活对她的影响有多深远从外在到人生观幸福观希望每一个看到这本书的人都能通过这本小书一步一步从内到外走向优雅并从此改变自己枯燥乏味一成不变的生活拥抱完美幸福的人生一般来讲，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的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

[干酪鉴赏手册（第2版） \[The Connoisseur's Guide to Cheese\] 下载链接1](#)

书评

[干酪鉴赏手册（第2版） \[The Connoisseur's Guide to Cheese\] 下载链接1](#)