

干酪品鉴大全



作者：日本文艺社编著；崔柳译

出版社：沈阳：辽宁科学技术出版社

出版日期：2009.09

总页数：200

介绍：世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪非同寻常的魅力。味道鲜美、香味独特、周身散发着野性魅力的干酪，只有品尝后才能领悟其中的真谛，让您体验到与众不同的感觉。这种美食一定是上天赐给我们的礼物。还等什么，赶快去寻找自己喜欢的干酪，这将是一段非常幸福的过程…… “没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女。”由此可见干酪的可口美味！本书按照干酪类别介绍了世界上227种天然干酪的产地、风味、食用方法等特性，还有干酪的选购、切割、保存方法，以及最适合与葡萄酒、面包等搭配的干酪美食的做法，无论是初学者还是资深人士，都能让您在家中惬意地享用美味的天然干酪！

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12354864.html>）查找全本阅读方式

干酪品鉴大全 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12354864.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12354864.html>

书名：干酪品鉴大全