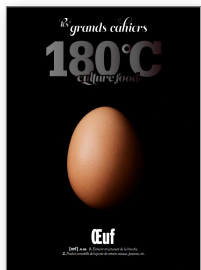


# 《食物180°——经典食材的人文历史》系列 8 册

## 已出版



《强大而多变的鸡蛋》



《番茄传奇》

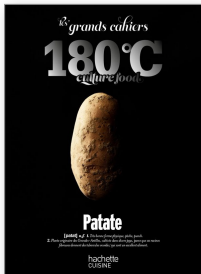


《巧克力的世界》

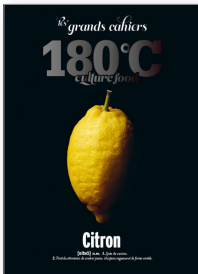


《大蒜传奇》

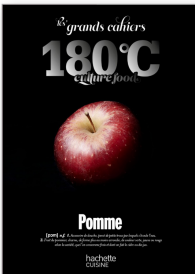
## 即将出版



《土豆万岁》



《柠檬万岁》



《苹果》



《洋葱》

## 关于系列

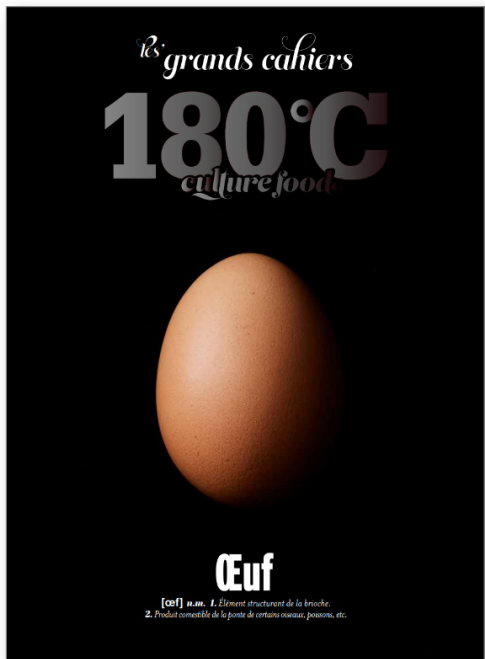
一套图文并茂的精美大开本系列书籍，带您探索美食宝库，发现多种单一食材的非凡潜力。

书中有引人入胜的故事、令人惊叹的图片、以及无数经典或创新的食谱精选，引导读者探索各种食材的丰富历史与起源。

## 亮点

- \* 文化与美食的碰撞，视觉与美食的双重享受。一套食材百科全书，每册介绍一种常见食材，以别出心裁的方式讲述热门主题，是美食家和烹饪爱好者的理想读物。
- \* 豪华大开本设计，摄影作品精美绝伦；通过科学知识、技巧建议、专家证言、神话故事等内容，深入介绍每种食材的历史、起源及生产者，深入探讨每种食材的烹饪意义；内含来自全球各地的精选食谱，充分展示食材的多功能性。
- \* 原版期刊已售出30多万册！

## 《强大而多变的鸡蛋》



尺寸：320 x 240 mm  
 页数：80页  
 装帧：平装  
 出版日期：2024年3月  
 原版定价：20.00欧元

如果让鸡蛋局限于它常常扮演的辅助角色，那“实在是太不公平了”！

因此，本系列首册书籍将褪下鸡蛋光滑平庸的外壳，从日常必需到美食佳肴，介绍鸡蛋的起源、历史、生产者，全方位揭开这位烹饪英雄的多面性和重要意义。

### 目录

- ◆ 鸡蛋的外表与功能
- ◆ 蛋壳之外——蛋制品与替代品
- ◆ 如何选择鸡蛋
- ◆ 经受鸡蛋考验的厨师
- ◆ 鸡蛋静物画
- ◆ 可食用鸡蛋
- ◆ 鸡舍十诫
- ◆ 混沌之蛋
- ◆ 厨房用具一览



## 《番茄传奇》

尺寸：320 x 240 mm

页数：80页

装帧：平装

出版日期：2024年3月

原版定价：20.00欧元

番茄的形状、颜色和口味多种多样，本书将从番茄的历史、品种、内外结构等方面讲述有关番茄的一切，并介绍其种植与保存，全方位揭开这位烹饪英雄的多面性和重要意义。

### 目录

- ◆ 番茄的味道
- ◆ 番茄史诗
- ◆ 番茄与其种类
- ◆ 马西莫·特林加里，感性番茄
- ◆ 番茄酱
- ◆ 真正的番茄季
- ◆ 解剖番茄
- ◆ 路易·艾伯特·德布罗利，昔日番茄的守护者
- ◆ 番茄静物画
- ◆ 杰克·梅希耶，番茄之王
- ◆ 种植番茄：十个要点
- ◆ 存储番茄
- ◆ 厨师证言
- ◆ 我们为什么朝差演员扔番茄？

## 《巧克力的世界》



尺寸：320 x 240 mm

页数：80页

装帧：平装

出版日期：2024年3月

原版定价：20.00欧元

踏上美味之旅，进入迷人的巧克力世界。

本书专门介绍巧克力——美食世界中的重要材料。深入了解巧克力的起源、丰富的历史和对生态的影响。探索黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力的细微差别，揭示巧克力在甜咸菜肴中的作用，满足您对甜食的喜爱和对烹饪的好奇心。



### 目录

- ◆ 巧克力的法国冒险
- ◆ 巧克力工厂：他们令我们疯狂
- ◆ 巧克力蛋糕
- ◆ 巧克力工厂之行
- ◆ 可可豆：感性文化
- ◆ 巧克力：环境、道德与冲击
- ◆ 巧克力静物画
- ◆ 复活节：巧克力蛋的历史
- ◆ 帕特里克·罗杰——疯狂巧克力
- ◆ 温度：理论与实践
- ◆ 巧克力与美食：如何不止作为配菜
- ◆ 巧克力面包片
- ◆ 巧克力方块

## 《大蒜传奇》

尺寸：320 x 240 mm

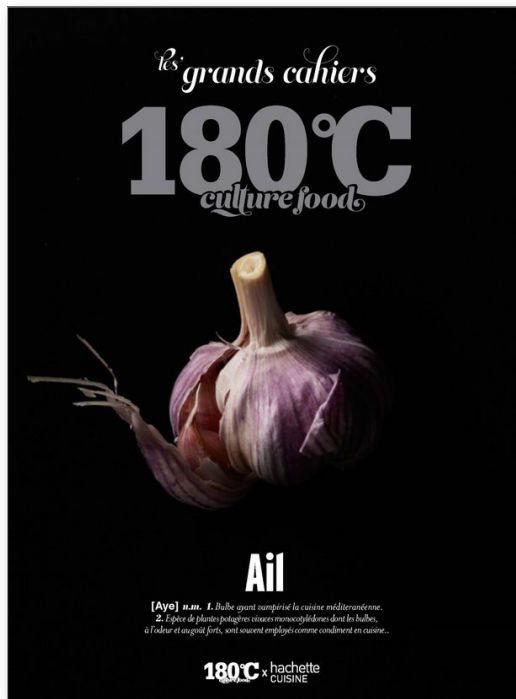
页数：80页

装帧：平装

出版日期：2024年6月

原版定价：20.00欧元

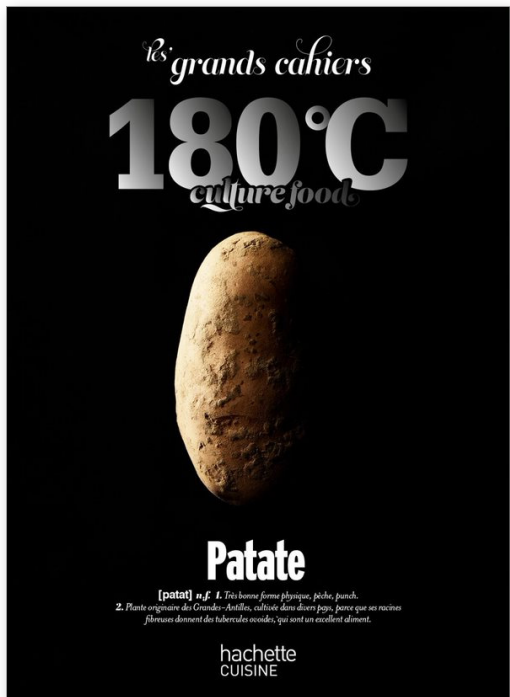
无论白色、粉色、紫色或是黑色，大蒜都是必不可少的调味品。从德龙省、洛特雷克或洛马涅地区的大蒜种植，到大蒜的各种烹饪方法（蜜饯、熏制、腌制等）；从普罗旺斯和加泰罗尼亚之间的大蒜之战，到蒜泥黄油焗贻贝或蒜泥焗土豆，您很快就会对这种法国最受欢迎的食材之一了如指掌。



### 目录

- ◆ 大蒜的历史
- ◆ 法国人对大蒜的不同喜好
- ◆ 马蒂亚斯·丹丁：“在普罗旺斯，大蒜主要是增香剂。”
- ◆ 什么是橄榄油蒜泥酱
- ◆ 蒜与化学的小论文
- ◆ 大蒜静物画
- ◆ 神话与信仰：大蒜，强大的植物
- ◆ 以大蒜为主的酱
- ◆ 阿尔勒大蒜：重燃火焰
- ◆ 大蒜地
- ◆ 关于大蒜：技巧与敲门
- ◆ 大蒜：工具
- ◆ 纪念大蒜
- ◆ 蒜头

## 《土豆万岁》



尺寸：320 x 240 mm

页数：80页

装帧：平装

出版日期：2024年8月

原版定价：20.00欧元

您想知道的关于土豆的一切！

谁是帕尔芒捷？为什么我们失去了薯片？通过对厨师的采访与关于马铃薯起源的报道，本书将揭露这种重要食物所有不为人知的秘密！



### 目录

- ◆ 土豆的历史
- ◆ 家族土豆种植场：保护土豆
- ◆ 关于土豆这样那样的事情
- ◆ 土豆泥
- ◆ 永远是薯条
- ◆ 为什么薯条如此受欢迎？
- ◆ 土豆静物画
- ◆ 土豆，重大的地缘政治问题
- ◆ 爱德华·舒托：“土豆讲述了美食的故事。”
- ◆ 种植土豆
- ◆ 安托万·帕尔芒捷：土豆英雄
- ◆ 一个土豆

## 《柠檬万岁》

尺寸：320 x 240 mm  
页数：80页  
装帧：平装  
出版日期：2024年8月  
原版定价：20.00欧元

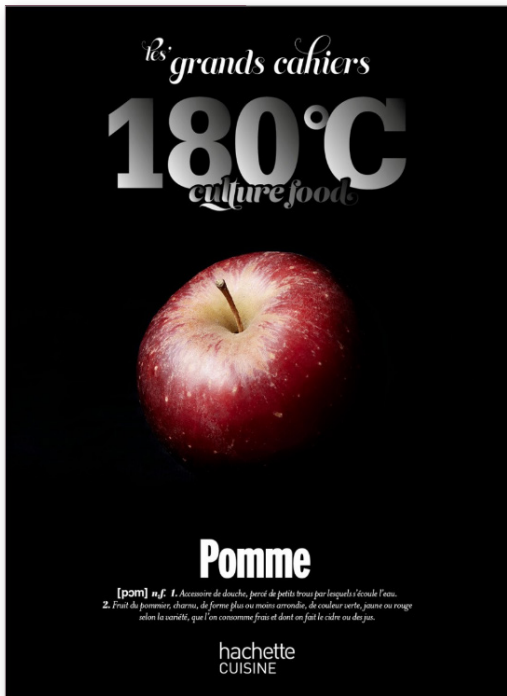
知道吗？不是所有叫柠檬的东西都是柠檬；柠檬的叶子可以做菜；在北欧绘画中，剥皮柠檬象征着灵魂的复活；柠檬远不止可以做鱼，它的味道和口感给予了我们一个全新的烹饪世界以供探索……

这些内容只是冰山一角，本书将为您介绍更多关于柠檬的事情。



### 目录

- ◆ 柠檬的味道
- ◆ 威廉·勒德伊：为柠檬疯狂
- ◆ 柠檬来自哪里？
- ◆ 烹饪柠檬叶
- ◆ 查理·卢西安诺，很高兴吃掉你
- ◆ 柠檬静物画
- ◆ 柠檬还是非柠檬？
- ◆ 寻找失落的柠檬皮
- ◆ 逃跑世界
- ◆ 阿尔钦博托的《冬天》与梅尔腾·博勒马·德斯多姆的《鸚鵡螺号潜艇静物画》
- ◆ 柠檬挞
- ◆ 一只柠檬



## 《苹果》

每天一苹果，医生远离我！苹果是出类拔萃的水果，根据品种的不同，它或酸或甜。它是法国消费量最大的水果，也是99%的人都喜欢的美味。

本书将带领我们探索苹果的世界：从繁多的品种（全球近7000种！）到西南部的果园；从对健康的益处到令大厨们疯狂的食谱，您将了解到关于这种水果的一切！

## 《洋葱》

从著名大厨埃里克·特罗雄和德尔菲娜的厨房到塞文山脉的田野，从药方到主厨食谱，本书将介绍有关洋葱的一切。

这80页的篇幅以无可挑剔的笔调带您增加对洋葱的了解——而不会令您流泪。



尺寸：320 x 240 mm  
出版日期：2024年10月

装帧：平装  
原版定价：20.00欧元

页数：80页



联系我们

[contact@bimotculture.com](mailto:contact@bimotculture.com)

[www.bimotculture.com](http://www.bimotculture.com)

Instagram : bimotculture

微信: bi-mot

QQ : 18964787

扫码关注我们的公众号

