



最值得品尝的 100种味道

《美食与美酒》杂志社 编著



得品尝的 100 种世间最美好的味道，幸运的你尝过几种？



Simplified Chinese Copyright © 2012 by SDX Joint Publishing Company
All Rights Reserved.

本作品简体中文版权由生活·读书·新知 三联书店所有。
未经许可，不得翻印。

图书在版编目（CIP）数据

最值得品尝的100种味道/《美食与美酒》杂志社编著. —北京：生活·读书·新知
三联书店，2012.7

ISBN 978-7-108-04077-0

I. ①最… II. ①美… III. ①饮食—文化—世界 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第075019号

最值得品尝的 100 种味道

编 著：《美食与美酒》杂志社

主 编：钟 宁

责任编辑：黄新萍

特约编辑：吴 江

装帧设计：鲍敦蓉

责任印制：郝德华

出版发行：生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号)

邮 编：100010

经 销：新华书店

印 刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

版 次：2012年7月北京第1版

2012年7月北京第1次印刷

开 本：720毫米×965毫米 1/16 印张14.75

字 数：85千字 图392幅

印 数：00,001—10,000册

定 价：49.00元





最值得品尝的 100种味道

《美食与美酒》杂志社 编著



最值得品尝的 100 种世间最美好的味道，幸运的你尝过几种？





最值得品尝的 100种味道

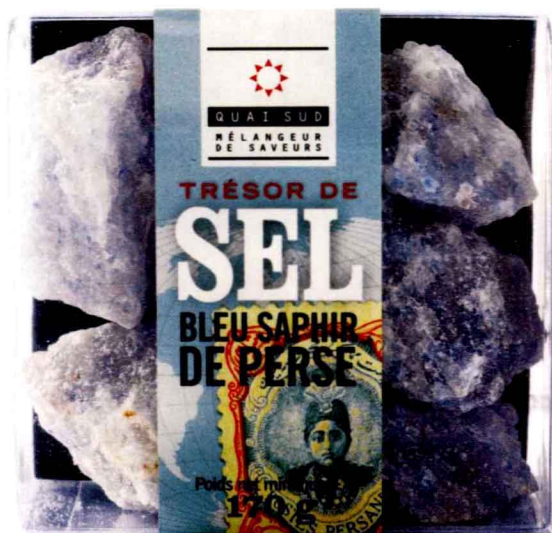
《美食与美酒》杂志社 编著





1/2 无花果

目录 CONTENTS



6. 蓝宝石波斯盐25

回味带有淡淡的紫罗兰香气,与白巧克力配合还会令白巧克力散发一缕薰衣草般的清凉回味。

- 1. 西班牙 Joselito 火腿14
- 2. 高邮双黄咸鸭蛋17
- 3. 杭州桂花定胜糕18
- 4. Michel Cuize 的巧克力21
- 5. 蓝鳍金枪鱼的 Otoro.....22

- 7. 新鲜太湖莼菜27
- 8. 马来西亚猫山王榴莲29
- 9. 和牛31
- 10. 古法北京烤鸭32
- 11. 蟹粉麻婆豆腐37
- 12. 老起子面包39
- 13. 川式手工茉莉花茶41
- 14. 黑松露鹅肝43
- 15. 杭州醉蟹45
- 16. 西班牙顶级名厨的 Mugaritz 餐厅46
- 17. 白露时节的鲈鱼48
- 18. 德岛味噌50
- 19. 澳大利亚 Quay 的著名甜品雪球51

- 20. 竹筒饭和竹筒酒53

21. 生蚝美味54

在咬开它那柔软的蚝肉时,沁出来的蚝汁会像满口带着海浪味的奶油。

- 22. 龙虾肝59
- 23. 金蚝62
- 24. 鲛鳔鱼肝65
- 25. 楠溪江香鱼67
- 26. 阳澄湖大闸蟹69
- 27. 鱼饭70
- 28. 冬日的烤羊排和羊杂汤73

29. 九节虾	74
30. 花锦鳙王	77
31. 鹅油饭	78
32. 铜锅抗浪鱼	81
33. 汕头牛肉丸	84
34. 宁波黄鱼面	86
35. 北海道利尻昆布	87



36. 黑松露鹅肝

36. 广式早茶

88

与人饮茶，几件点心落肚，没有人会不爱广州那种自在而恬淡的逍遥。

37. 桂花糖藕



37. 漆树油炖鸡	93
38. 广东烧腊配酒	94
39. 广州啫啫煲	97
40. 苏州协和和古法松鼠鳜鱼	98
41. 厦门小吃	100
42. 老北京涮羊肉	103
43. 老香黄	104
44. 虾子柚皮	104
45. 桂花糖藕	105
46. 苏州哑巴生煎	106
47. 云南诺邓火腿	108
48. 南京盐水鸭配酒	113

49. 铁锅恐龙蛋	116
50. 自贡跳水蛙	120
51. 树番茄喃咪	122
52. 土耳其软糖	124
53. 鱼沼米	129
54. 30 夜牛排	131
55. 西班牙黑猪肉	132
56. 法国艾帕歇斯奶酪	135
57. 意大利巴马臣芝士	141
58. 中国水牛奶	145
59. 北海道农场牛奶	147



60. 广式早茶

60. 越南河粉

牛肉河粉是经典中的经典，汤底是每天用新鲜的牛骨牛腩加上店家秘密的香草配方慢火熬成的。



61. 袋鼠岛手工桉树蜂蜜冰淇淋

152

62. 日式冷荞麦面

154

63. 西班牙橡果味小牛排

157

64. 日本传统寿司

158

因为讲究新鲜，握寿司的生命如同春日的樱花般短暂，最佳的味道只在转瞬之间。

65. Justin Bridou 法国香肠

162

66. Tao 芝士蛋糕

163

67. 罐头鲍鱼	164	87. 智利烟熏辣椒	195
68. 黑蒜油猪骨汤出前一丁	166	88. 雪糕专用酱油	195
69. 法国居家“小吃”	167	89. 无花果	196
70. 大都会马天尼	169	90. 楚门文旦	199
71. 手工蜂蜜	172	91. 日本皇室水蜜桃	200
72. 10 年陈郫县豆瓣	175	92. 凤梨释迦	203
73. 修真园手工 5 年陈酱油	176	93. 柚子配柚子茶	205
74. 山西宁化府陈醋	178	94. 昆仑雪菊	207
75. 颐和园高级蚝油	180	95. 马家沟芹菜	208
76. 吴氏黑麻油	180	96. 五常大米	211
77. 螃蟹脚	181	97. 菊苣	213
78. 日本绿梗山葵	182	98. 沉香入茶	217
79. 金牌枫糖浆	185	99. 朝鲜蓟	220
80. 一生必试三款辣酱	186	100. 笋筒	222
81. 白松露陈醋	189	101. 苔条	226
82. 冻干松茸	189	102. 紫土豆	229
83. 廖孖记腐乳	190	103. 可以吃的擂茶	230



68. 西班牙橡果味小牛排

《最值得品尝的100种味道》(代序)

使用说明书

【产品名称】

通用名：《最值得品尝的 100 种味道》

曾用名：《美食与美酒》杂志每年度《最值得品尝的 100 种味道》专辑

汉语拼音：Zui zhi de pin chang de yi bai zhong wei dao

【性状】

实体成分：本品为 100% 纸质，主要成分为纤维素、半纤维素、木素，尚有含量较少的树脂、灰分以及硫酸钠等辅助成分。

虚拟成分：红、白肉类；咸、淡水产；禽蛋类；蔬菜；豆制品；瓜果；适量米、面及奶制品；少量茶、酒、蜂蜜及食用菌。

【作用类别】

本品为食品类处方读品。

【适应症】

1. 因脾虚胃寒，气积阻滞，情志失调所导致的各种脾气大，胃口小；
2. 因压力过大而感到万般沮丧，甚至开始怀疑人生，连报复社会的心都有了而引起的各种茶饭不思。

【药代动力学】

本品 100% 通过视网膜光学吸收，由视神经传导至脑神经，在口腔中催发大量口水分泌，与唾液中的酵素结合，瞬间汇成一股暖流，通过血管、汗腺、泪腺及肠道向全身奔涌。始自舌底生津，止于腋下生风。

【用法用量】

1. 服用方法：目视、口诵、心领、神会。
2. 成人：
 - (1) 男女成人 1 日 1 ~ 2 次，每次文字 1000 字，图片 1 ~ 2 张；孕妇每次文字 2000 字，图片 2 ~ 3 张；乳母每次文字 3000 字，图片不限量；
 - (2) 男女成人吃货或以吃货自居者，每日每次吸收之图、文剂量，可参考孕妇、乳母；
 - (3) 儿童应在父母指导下使用。
3. 使用时间：饭前饭后均可，但饭前使用，可能会导致使用者在用餐时大大超出正常饭量（酒量）；饭后使用，可能会导致在用餐后快速回到饥饿状态。但亦有人认为上述作用尚

本书的部分图文内容虽已散见于历年之《美食与美酒》杂志，但此次结集出版之壮举，等于将精选的百种中外美味在同一场宴会上一次性集中上菜，兹事端的体大。为了便于广大读者更好地吸收和消化，同时也为了部分读者的身心健康起见，乃参照有关部门颁布的“药品说明书和标签管理规定”，特拟本产品说明书。

沈宏非

需进一步研究证实。

【不良反应】

长期大剂量使用（每日吸收文字等于或大于 5000 字、图片等于或大于 10 张），可能会引起食欲亢进（以及关联性的性欲衰退）、情绪激动、口水失禁、不想上班甚至急于辞职后出门远行等症状。

【禁忌症】

素食者（特指全素，不包括蛋奶素及锅边素）及辟谷者（含辟谷期间及前、后的七七四十九日内）禁用；

正在减肥者宜在专业医师或专业（含业余）心理治疗师的指导下使用。

【药物相互作用】

与《美食与美酒》杂志、《2010~2011 进口葡萄酒购买指南》、《家宴圣经》、《明星厨师创意菜》等书籍交替阅读，功效可增大 100 倍。

【贮藏】

除卧室（可能会影响性生活）、卫生间（可能会拉长或缩短正常合理的占用时间）以及减肥、节食者不易找到的地方之外的任何地方。无须遮光，无须密闭。

【注意事项】

1. 本品从封面到封底（含书脊、书口及腰封）的所有纸张虽已经巴氏消毒，但禁止以任何方式食用，也不提倡用舔的。

2. 本品所用纸张及印刷油墨均属无臭无味，读者在使用过程中，若嗅出各种令人愉悦之味，纯属正常的官能性幻觉。

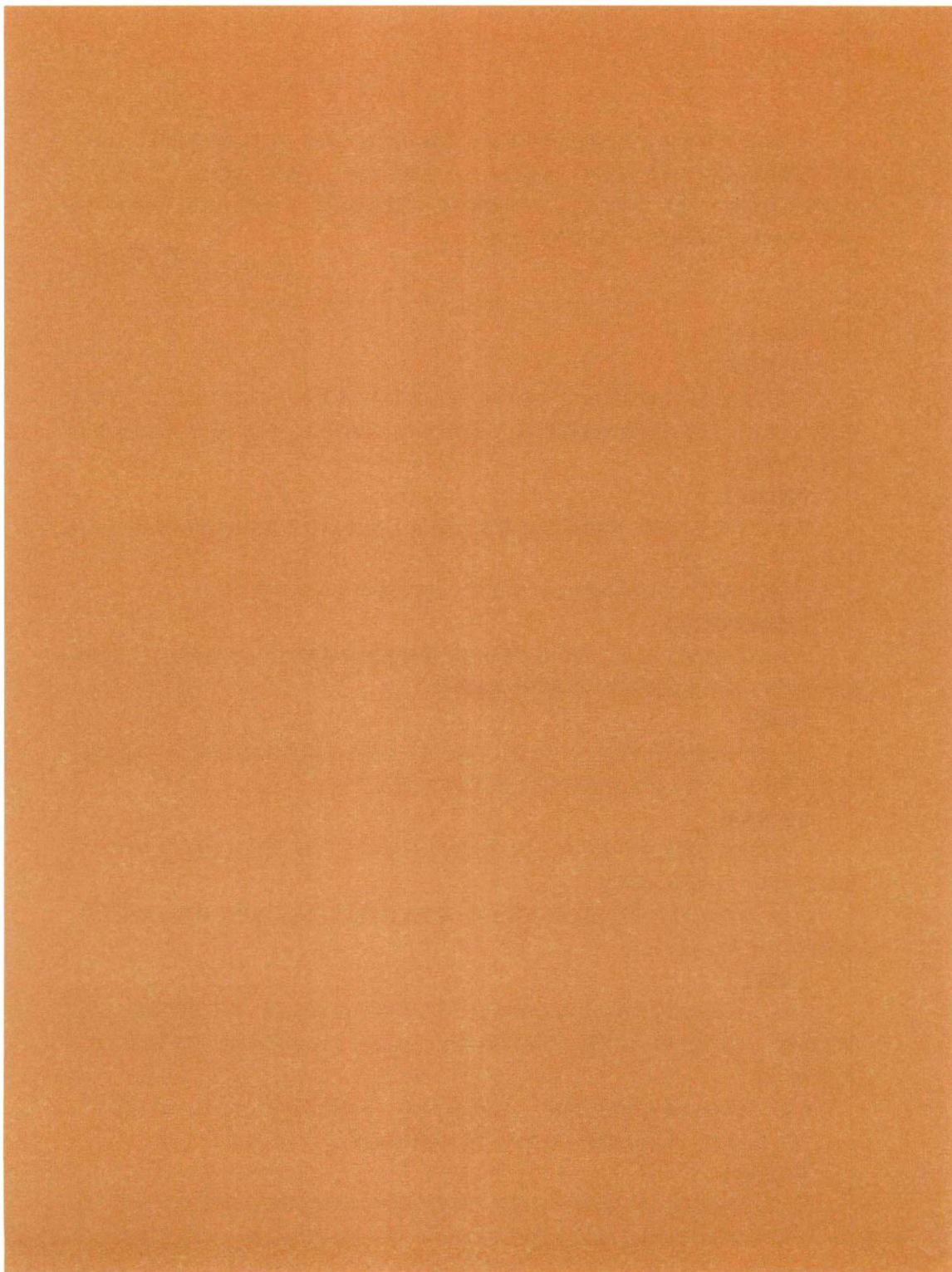
【规格】

尺寸：约等于 2 包“黑蒜油猪骨汤出前一丁”（见目录 68）、1 具不含头颈的“古法北京烤鸭”（见目录 10）或 8 枚“汕头牛肉丸”（见目录 33）及 1.5 份的“虾子柚皮”（见目录 44）。

厚度：约等于“杭州桂花定胜糕”（见目录 3）和“蓝鳍金枪鱼的 Otoro”（见目录 5），小于“廖孖记腐乳”（见目录 83），大于“意大利巴马臣芝士”（见目录 57）。

【有效期】

自《最值得品尝的 100 种味道》出版之日起至《最值得品尝的 100 种味道 2》问世之日止。



The 100 Flavors Most Worth Tasting



西班牙 Joselito 火腿

如果要选西班牙最流行或者最昂贵的一种食物，那一定是西班牙火腿。最接近野猪的伊比利亚黑猪品种，在山里自然放养，吃野生的橡果长大，在独一无二的地中海和大西洋交界处的气候下风干成熟，令西班牙人人为之着迷了好几个世纪，走到哪里都可以看到火腿高悬的身影。用特制长刀切下薄薄的一片来，绯红的瘦肉中间均匀布满了如云絮、又像大理石花纹一样甘美的脂肪，用拇指和食指抓起来整个放到嘴里，在口中化开如同一个饱满的亲吻。但并不是所有的伊比利亚火腿都如传说中那么地具有致命的诱惑力，特别当你第一次就吃到一些过咸过干的火腿，那相信以后你就与这个世界堪称传奇食材的火腿无缘了。被誉为“腿中劳斯莱斯”的 Joselito 肯定会让你一再地惊艳。相比一些一半喂饲料一半喂橡果果实的猪来说，Joselito 细嚼之下会流出明显橡木的坚果香味，而恰到好处的咸度更会在后段变成幽幽的甘甜，相比那些一成到底的火腿，还真是腿比腿比死腿啊。



最好的西班牙火腿

最好的西班牙火腿被称做 Jamon Iberico de Bellota 或 Jamon Iberico de Montanera，意指在被宰前吃了 12 个月橡果和草木的野生伊比利亚黑猪的后腿做成的火腿。在西班牙的南部安达鲁西亚的哈布果村，出产最好的伊比利亚火腿。这种火腿纯天然且带有橡果的风味，脂肪分布特别均匀，每年 12 月至次年 3 月，已养至 85 ~ 115 公斤的黑猪，被送到那里的橡果林吃栎树、橡树的果子，成功长胖了 50% 以上的，会被选为最高等级火腿 Bellota 的“原材料”，瘦一点的，两条后腿也会腌制成次一等的 Recebo 火腿。然而，只有两条后腿能得“宠幸”，两条前腿也只“勉强”地被卖去做“山火腿”（Serrano）。



整只西班牙火腿

