

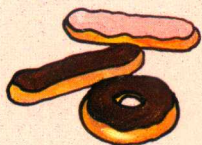
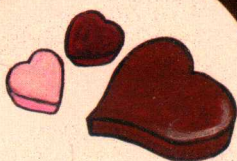
有料、有趣、还有范儿的巧克力知识百科

巧克力控
必读经典

你不懂巧克力

甜美的巧克力世界里蕴藏着多少知识与秘密，等你来品尝！

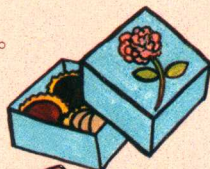
[日] 香川理馨子 著 黄少安 译



- 可可豆是如何变成巧克力的？
- 巧克力的营养价值有哪些？
- 吃黑巧克力真的能减肥吗？



443个和巧克力有关的词语，
全方位解读巧克力世界的秘密。



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

有料、有趣、还有范儿的巧克力知识百科

你不懂巧克力

[日] 香川理馨子 著
黄少安 译



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

图书在版编目 (C I P) 数据

你不懂巧克力 / (日) 香川理馨子著 ; 黄少安译

— 南京 : 江苏凤凰文艺出版社, 2018. 4

ISBN 978-7-5594-1256-0

I. ①你… II. ①香… ②黄… III. ①巧克力糖—基
本知识 IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第253467号

版权局著作权登记号 : 图字 10-2017-530

CHOCOLATE GO JITEN

Copyright © Rikako Kagawa 2016

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

This Simplified Chinese edition published

by arrangement with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo

in care of FORTUNA Co., Ltd., Tokyo

书 名 你不懂巧克力

著 者 [日]香川理馨子

译 者 黄少安

策 划 快读·慢活

责任编辑 姚 丽

特约编辑 周晓晗

审 订 千住麻里子

出版发行 江苏凤凰文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 [http:// www.jswenyi.com](http://www.jswenyi.com)

印 刷 联城印刷(北京)有限公司

开 本 880×1230 毫米 1/32

印 张 6

字 数 220千字

版 次 2018年4月第1版 2018年4月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5594-1256-0

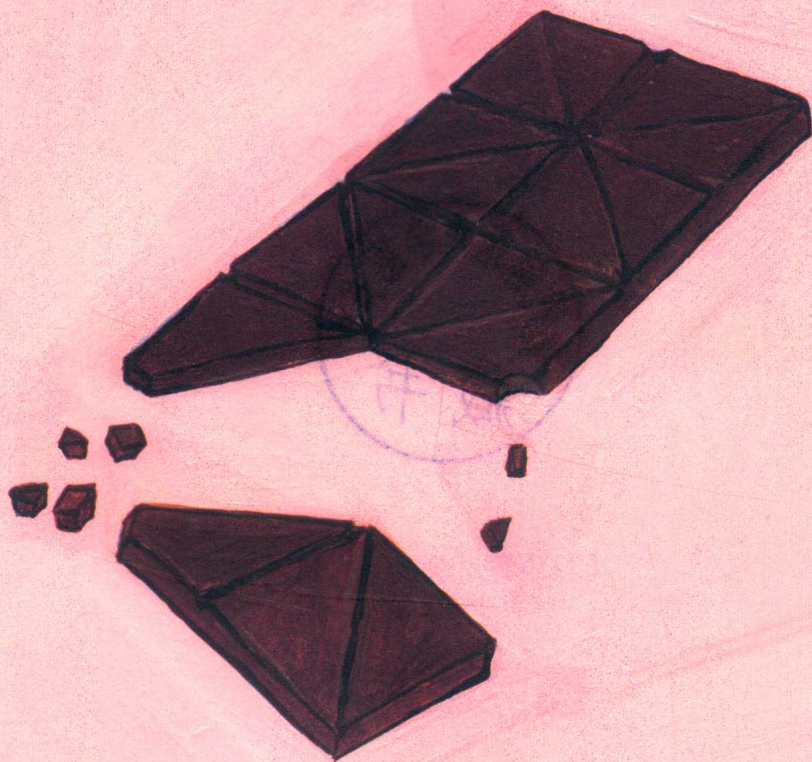
定 价 42.00元

出现印装、质量问题, 请致电 010-84775016 (免费更换, 邮寄到付)

版权所有, 侵权必究

1211

511



你喜欢巧克力吗？

正在读这本书的你，或许是出于好奇，或许是为了转换心情，又或许是因为你是巧克力的深度爱好者，特意为巧克力留出了专属时间，想要尽情享受拥有巧克力的甜蜜时刻。

本书收录了有关巧克力的历史、种类、制作方法等知识，同时收集了关于巧克力的丰富词汇，并搭配精美插图，简明易懂。

既可以随时查找感兴趣的词条，又可以从头到尾阅读，让你充分了解巧克力。

巧克力，是一种不可思议的食物。

明明没有巧克力也能够活下去，但一旦品尝过巧克力的魅力，便再也无法想象没有巧克力的生活。

它仿佛是一件能够丰富我们人生的艺术品。

尽管只要轻轻咬上一口，就已足够幸福，但还是希望喜欢巧克力的你，能够通过阅读这本书，进一步体会巧克力世界的独特魅力。

【说明】

如今，手艺精湛的个人巧克力工坊遍布全世界各地。由于篇幅有限，本书未能一一介绍，整体而言，还是以大家熟知的巧克力品牌及制造商为主。同时，对巧克力的历史、发展以及与时代潮流紧密相关的巧克力工坊进行了说明，以便读者更好理解。

关于专业手工艺人的巧克力工坊，希望有机会能够在其他书中介绍。

※本书中的数据，均来自2016年4月编著此书时的最新数据。个别商品可能存在无法购买或价格变动等情况，望读者理解。

本书的使用方法

词语的排序

根据“巧克力的种类”“历史”“人物”等关键词罗列和巧克力有关的词语。

名称标记

使用中文名称和英文原文标记。日语里的固有名称会使用罗马字标记。

【 】内的表述

括号内为对应的英文原词（或其他语言原词）。

● 亨利·雀巢 【Henri Nestlé】 ●

1814～1890年。瑞士药剂师，雀巢创始人。当时，欧洲婴幼儿死亡率极高，亨利·雀巢为了改善这一状况，于1867年发明了制作奶粉的方法。后来，亨利认识了同住在威尔市、研究巧克力制作的丹尼尔·彼得，建议他将奶粉用于巧克力中。1875年，世界上最早的牛奶巧克力诞生。

→ “丹尼尔·彼得” “巧克力四大发明”

是我促成了牛奶巧克力的诞生哦。



关于相关词汇

每个词条末尾符号→指向的词条为与该词条紧密相关的词条。通过参照可以加深理解。

本书的精读方法

遇到自己比较感兴趣的巧克力词语时，
可以通过索引部分查询找到相应页码。



1

加深了解巧克力知识

当你在巧克力包装或广告上看到不懂的词语，试着在本书中找一找。知道的巧克力知识越多，挑选巧克力也会变得更加有趣。

2

了解巧克力除“好吃”以外的其他魅力

认识与巧克力相关的历史人物和文化，通过巧克力的发展探索世界历史的长河。从不同的角度去了解巧克力，或许你会有新的发现。



3

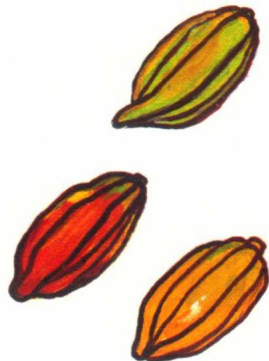
趣味专栏

本书设置了大大小小的专栏板块。与词条不同，在专栏里，将深入挖掘、整理每一个主题的相关知识，并通过插图有趣地展现给读者。其中不乏蕴藏着深刻内涵的知识。就像抓巧克力豆一样，也请轻松、随意地享受阅读这本书的乐趣吧！

4

按类别归纳的查找方法

在本书末尾，将巧克力相关词汇按照类别进行归纳，便于读者更加方便快捷地查找。例如，想要了解巧克力的历史，便可以从历史栏里进行查找。



目录 Contents



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 2 | 前言 | 52 | 加纳巧克力、卡尔·冯·林奈、绘画 |
| 4 | 本书的使用方法 | 53 | 可可饼、可可/巧克力、可可胚乳、可可树、可可树的花 |
| 11 | 巧克力的历史 | 54 | 可可粉、可可豆外皮、可可脂、可可果肉、可可普列托 |
| 26 | 巧克力的制作工序 | 55 | 可可果、可可液块、可可豆、可可豆茶、可可浆、cacahuatl与chocolatl |
| 34 | 可可豆主要原产地与巧克力消费国 | 56 | 刨冰、柿种、用巧克力调味、脱模、折刀式切割刀、古典巧克力蛋糕 |
| 36 | 巧克力相关人士 | 57 | 甘纳许、巧克力涂层、口福莱、咖啡因、摩卡咖啡、株式会社明治、花粉症 |
| 38 | 冰淇淋、锌、梧桐科、芥川制果、农林间作 | 58 | 专栏：
去参观梦中的巧克力工厂！ |
| 39 | 阿斯基诺斯巧克力、阿兹特克文明、阿波罗、碱处理、酒精发酵 | 62 | 钾、钙、日语里的汉字 |
| 40 | 起泡、抗老化、奥地利安娜、亨利·雀巢 | 63 | 卡洛斯一世、方形巧克力、卡路里、树干开花、好时之吻巧克力、琴弦式蛋糕切割器 |
| 41 | 复活节、家入莉奥、耶稣会、石臼、石屋制果、市川昆 | 64 | 奇巧巧克力、蘑菇山巧克力、给我巧克力、木村KAELA |
| 42 | 人血巧克力、宠物犬的玩具、宠物犬食用巧克力、岩仓具视 | 65 | 吉百利、吉百利兄弟、 γ -氨基丁酸、单独包装的块状巧克力 |
| 43 | 法芙娜、威士忌、威士忌酒心巧克力、航天专用食品、熟成 | 66 | 巨大广告牌、义理巧克力、锡箔纸、瓜纳哈 |
| 44 | 艾克·曲瓦、闪电泡芙、江崎格力高株式会社、美容护理、乳化 | 67 | 巧克力球、格力巧克菠、考维曲、楠田枝里子 |
| 45 | 玛氏巧克力豆®、伊丽莎白女公爵、埃尔南·科尔特斯、巧克力威化 | | |
| 46 | 王室贵族的饮品、有机巧克力、大久保利通、小方真弓 | | |
| 47 | 礼物、醋、OPP薄膜、歌剧、欧培拉蛋糕、热水还是冷水？ | | |
| 48 | 橙香巧克力棒、橄榄巧克力、可可原产地、奥尔梅克文明、奥尔良公爵腓力二世、油酸、温泉、温度 | | |
| 50 | 专栏：
品味可可的小店“xocol” | | |



68 专栏:

在旅行目的地探寻当地巧克力

- 70 药、口红、加糖面、巧克力爱好者俱乐部、圣诞节蛋糕、葡萄糖巧克力
- 71 克雷米诺、黑粥、军用巧克力、羽蛇神
- 72 金币巧克力、抗氧化作用、香水、红茶、更年期综合征、小枝
- 73 涂层、克特多金象、咖啡、咖啡屋、热可可
- 74 可可粉、歌帝梵、巧克力屑、胆固醇、克里斯托弗·哥伦布
- 75 巧克力海螺面包、裱花袋、高加洛夫、巧克力精炼

76 专栏:

让你看起来像专家的专业术语教学

- 78 醋酸发酵/乳酸发酵、萨赫蛋糕、糖、莎布蕾、栓剂、白开水
- 79 圣多美岛、贝壳巧克力、香烟巧克力、湿度、自动贩卖机
- 80 野味、让·艾蒂安·利奥塔尔、



尚蒂伊巧克力、吉安杜佳、让·诺豪斯

- 81 香槟酒、收获、草酸、修女、出糖反霜、史宾利家族

82 专栏:

不同产地的不同味道

- 84 日本象棋、食物纤维、shokuraato、chocolat
- 85 schokolade、chocolade、chocolat chaud、巧克力手工艺师、巧克力店、白巧克力、约瑟夫·斯托尔斯·弗赖伊

86 专栏:

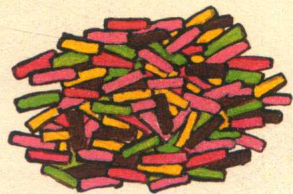
什么是巧克力顾问®

- 87 弗里德里克·弗朗索瓦·肖邦、普兰公爵、白色恋人、白色恋人公园
- 88 单一原产国/单一原产地、单一可可豆、甜巧克力、硬脂酸、棒状打浆机、压力
- 89 3D打印、薄片生巧克力、赤道、血清素、珍得、实心巧克力

90 专栏:

热巧克力的醇厚口感

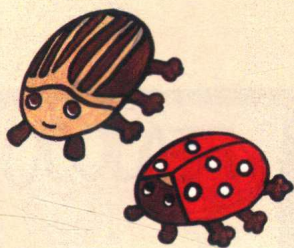
- 92 大西洋三角贸易、大东可可、代用巧克力、代可可脂



- 93 泽庵腌萝卜巧克力、碱化工艺、丹尼尔·彼得、TABLIA、排块巧克力
- 94 奶油巧克力、断食、国际象棋
- 95 墨西哥热巧克力、菲律宾巧克力粥、中毒、长寿
- 96 巧克力画
- 97 巧克卫门、巧克力饭、巧克力螺旋面包、喜欢巧克力的虫子、夹心巧克力棒、巧克力啤酒
- 98 专栏：
500日元巧克力带来的缘分
- 100 巧克球、chocolate、cioccolato、巧克力、巧克力色
- 101 巧克力温热装置、巧克力杯、各式各样的巧克力蛋糕
- 102 巧克力效果、巧克力大波斯菊、巧克力点心、巧克力彩针
- 103 巧克力挞、巧克力甜甜圈、巧克力饮品、巧克力囊肿、巧克力国际标准
- 104 日本巧克力标准、巧克力之城
- 105 巧克力块、巧克力屋、巧克力巴菲
- 106 巧克力山、巧克力喷泉、巧克力火锅、巧克力壶



- 107 巧克力浆、酪胺、津田梅子、从可可树到巧克力、D Ration
- 108 专栏：
孩子们的伙伴“滋露巧克力”的历史
- 110 天甜巧克力饼干、可可碱、可可树、巧克力品鉴、巧克力画笔、电子温度计
- 111 手冢治虫、手工巧克力模具、铁、德梅尔
- 112 转印纸、调温、铜、动脉硬化、巧克力溶解方法
- 113 毒杀、登山伴侣、多明我会、多莫瑞
- 114 cacahuatl、糖衣果仁、嵌入型巧克力杯、松露叉
- 115 奴隶、多利是、多利是效果
- 116 专栏：
你知道如何品鉴巧克力吗？
- 122 钠、那不勒斯之谜、拿破仑·波拿巴、生巧克力、纳瓦特尔语
- 123 香气功效、服用巧克力“苦味飞走”、粉刺、伪货币、双城记
- 124 胚乳点心、日本酒、日本巧克力/可可协会、日本最早的排块巧克力、牛乳糖
- 125 能多益、雀巢、诺豪斯、大脑、饮用巧克力



126 专栏:

什么是公平贸易?

128 好时、巧克力镜面淋酱、心形巧克力、pâte de cacao、皇冠烟盒巧克力、烘焙

129 博物馆、支仓常长、发酵、发酵食品

130 花、鼻血、香蕉树叶、哈布斯堡家族

131 雨伞巧克力、帕勒特巧克力、调色刀、芭蕾舞者、万圣节前夜

132 精装巧克力礼盒、巧克力可颂、万·豪顿

133 从可可豆到巧克力、体寒、应急食品、苦巧克力

134 佰可饮、纯原产地、葫芦、幽门螺杆菌、品种

135 出油反霜、菲利普·苏查德、手指巧克力、腓力二世、费列罗

136 专栏:

情人节与巧克力

138 黑森林蛋糕、翻糖、熔岩巧克力、富士山、不二制油

139 不二家、圣诞树干蛋糕、肥胖、弗赖伊父子公司、黑巧克力

140 夹心巧克力、果仁糖、弗朗西斯科·埃尔南德斯、弗朗索瓦·路易斯·卡耶尔、弗朗西斯科·卡莱蒂、白兰地

141 让·安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰、弗里达·卡罗、反霜

142 全套正餐、巧克力泡芙冰淇淋、派一阿诺、宠物与巧克力过敏症、睡前巧克力

143 偏头痛、海报、保存方法、百奇

144 巧克力薯片、聚碳酸酯、多酚、空心巧克力、巧克力雪梨香草冰淇淋

145 白巧克力、木纹板、四月的鱼、本命巧克力

146 专栏:

文学作品中的巧克力

150 玛氏、大理石台、明治七彩缤纷巧克力豆、金龟子与七星瓢虫、夏威夷果巧克力

151 马卡龙、镁、桅杆兄弟

152 玛雅文明、玛丽·安托瓦内特、玛丽亚·特雷丝

153 萨德侯爵、马塞尔·杜尚、杯托型巧克力杯、坚果四拼巧克力

154 蜂蜜巧克力、米卡多、微米、沟壑的秘密、矿物质、妙卡、牛奶巧克力

155 密尔顿·赫尔希、密尔顿·赫尔希学校

156 薄荷巧克力、巧克力慕斯、驱虫药、龋齿、明治特浓牛奶巧克力

157 明治牛奶巧克力、美拉德反应、墨西哥巧克力饮品、中美洲、奖牌巧克力、玛丽巧克力



- 158 莫扎特、莫扎特球、摩尔、塑形模具
- 159 巧克力色的蒙娜丽莎、森永牛奶巧克力、森永制果株式会社、森永西洋果子制造所、森永太一郎
- 160 木质搅拌棒、森茉莉、摩洛哥夫、蒙特祖玛二世
- 162 瘦身、药店、山本直纯、再次开放进口、进口自由化
- 163 米津风月堂
- 164 巧克力四大发明
- 165 爱的短歌、利口酒
- 166 瑞特斯波德、瑞士莲、Lindor软心巧克力、路易十四世、LOOK巧克力
- 167 雷蒙德·罗维、瘦素、罗伊斯、罗伊斯巧克力世界
- 168 原生态巧克力、商标、六花亭、费

列罗榛果威化巧克力

- 169 乐天、鲁道夫·莲、酒窖、与红酒的相似点

- 171 特别篇
电影中的巧克力

- 180 分类索引

- 184 后记



有料、有趣、还有范儿的巧克力知识百科

你不懂巧克力



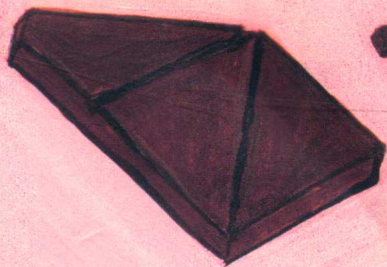
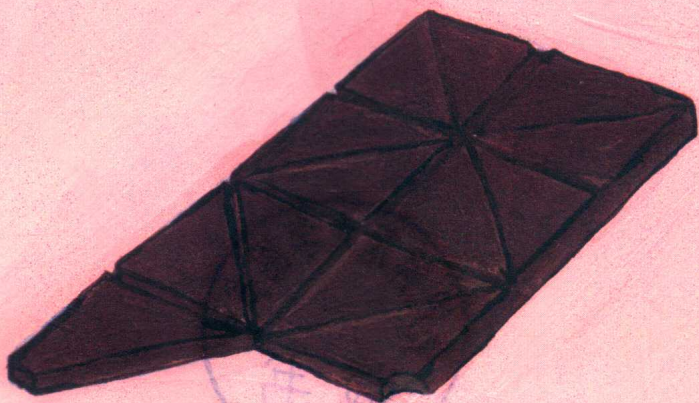
[日] 香川理馨子 著
黄少安 译



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

1211

511



你喜欢巧克力吗？

正在读这本书的你，或许是出于好奇，或许是为了转换心情，又或许是因为你是巧克力的深度爱好者，特意为巧克力留出了专属时间，想要尽情享受拥有巧克力的甜蜜时刻。

本书收录了有关巧克力的历史、种类、制作方法等知识，同时收集了关于巧克力的丰富词汇，并搭配精美插图，简明易懂。

既可以随时查找感兴趣的词条，又可以从头到尾阅读，让你充分了解巧克力。

巧克力，是一种不可思议的食物。

明明没有巧克力也能够活下去，但一旦品尝过巧克力的魅力，便再也无法想象没有巧克力的生活。

它仿佛是一件能够丰富我们人生的艺术品。

尽管只要轻轻咬上一口，就已足够幸福，但还是希望喜欢巧克力的你，能够通过阅读这本书，进一步体会巧克力世界的独特魅力。

【说明】

如今，手艺精湛的个人巧克力工坊遍布全世界各地。由于篇幅有限，本书未能一一介绍，整体而言，还是以大家熟知的巧克力品牌及制造商为主。同时，对巧克力的历史、发展以及与时代潮流紧密相关的巧克力工坊进行了说明，以便读者更好理解。

关于专业手工艺人的巧克力工坊，希望有机会能够在其他书中介绍。

※本书中的数据，均来自2016年4月编著此书时的最新数据。个别商品可能存在无法购买或价格变动等情况，望读者理解。

本书的使用方法

词语的排序

根据“巧克力的种类”“历史”“人物”等关键词罗列和巧克力有关的词语。

名称标记

使用中文名称和英文原文标记。日语里的固有名称会使用罗马字标记。

【 】内的表述

括号内为对应的英文原词（或其他语言原词）。

●亨利·雀巢【Henri Nestlé】●

1814~1890年。瑞士药剂师，雀巢创始人。当时，欧洲婴幼儿死亡率极高，亨利·雀巢为了改善这一状况，于1867年发明了制作奶粉的方法。后来，亨利认识了同住在威尔市、研究巧克力制作的丹尼尔·彼得，建议他将奶粉用于巧克力中。1875年，世界上最早的牛奶巧克力诞生。

→ “丹尼尔·彼得”“巧克力四大发明”

是我促成了牛奶巧克力的诞生哦。

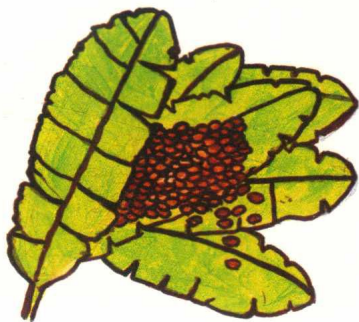


关于相关词汇

每个词条末尾符号→指向的词条为与该词条紧密相关的词条。通过参照可以加深理解。

本书的精读方法

遇到自己比较感兴趣的巧克力词语时，
可以通过索引部分查询找到相应页码。



1 加深了解巧克力知识

当你在巧克力包装或广告上看到不懂的词语，试着在本书中找一找。知道的巧克力知识越多，挑选巧克力也会变得更加有趣。

2 了解巧克力除“好吃”以外的其他魅力

认识与巧克力相关的历史人物和文化，通过巧克力的发展探索世界历史的长河。从不同的角度去了解巧克力，或许你会有新的发现。



3 趣味专栏

本书设置了大大小小的专栏板块。与词条不同，在专栏里，将深入挖掘、整理每一个主题的相关知识，并通过插图有趣地展现给读者。其中不乏蕴藏着深刻内涵的知识。就像抓巧克力豆一样，也请轻松、随意地享受阅读这本书的乐趣吧！

4 按类别归纳的查找方法

在本书末尾，将巧克力相关词汇按照类别进行归纳，便于读者更加方便快捷地查找。例如，想要了解巧克力的历史，便可以从历史栏里进行查找。

