

Cuisiner sans recettes

Plats et desserts en infographie



好吃的 信息图

[法] 伯兰特·洛盖 [法] 安娜-洛尔·埃斯特维 著
戴童 译

 中国工信出版集团

 人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS

Cuisiner sans recettes

Plats et desserts en infographie

缤纷的信息图设计

美食世界呈现前所未有的惊人面貌。

颠覆传统的菜谱

400道美食秘辛呈现时下流行甜品、饮品和简餐烹制技巧。

精彩美味

令人垂涎欲滴的视觉冲击，充满法式幽默的美食之旅。



图灵社区: iTuring.cn
反馈/投稿/推荐邮箱: contact@turingbook.com
读者热线: (010) 51095186-600

分类建议
艺术/设计
烹饪美食

人民邮电出版社网址: www.ptpress.com.cn



ISBN 978-7-115-42461-7



ISBN 978-7-115-42461-7

定价: 59.00元

Cuisiner sans recettes

Plats et desserts en infographie

[法] 伯兰特·洛盖 [法] 安娜-洛尔·埃斯特维 著 戴童 译

好吃的 信息图

人民邮电出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

好吃的信息图 / (法) 洛盖, (法) 埃斯特维著; 戴童译. — 北京: 人民邮电出版社, 2016.6

ISBN 978-7-115-42461-7

I. ①好… II. ①洛… ②埃… ③戴… III. ①菜谱—世界 IV. ①TS972.18

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第109789

版权声明

Original title: *Cuisiner sans recettes* © 2015 Hachette-Livre (Hachette Pratique), Paris.

By Bertrand Loquet and Anne-Laure Estèves

Simplified Chinese edition arranged through Dakai Agency Limited

本书中文简体字版由Hachette-Livre授权人民邮电出版社独家出版。未经出版者书面许可,不得以任何方式复制或抄袭本书内容。版权所有,侵权必究。

内容提要

本书通过新颖、独到的信息图设计展现全球美食文化,以崭新的设计理念介绍西式简餐、甜点和饮品的烹制方法。精美的信息图令美食呈现出前所未见的惊人面貌。

-
- ◆ 著 [法]伯特·洛盖 [法]安娜·洛尔·埃斯特维
 - 译 戴童
 - 责任编辑 陈曦
 - 责任印制 彭志环
 - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号
 - 邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn
 - 网址 <http://www.ptpress.com.cn>
 - 北京捷迅佳彩印刷有限公司印刷
 - ◆ 开本: 889×1194 1/20
 - 印张: 6.6
 - 字数: 57千字 2016年6月第1版
 - 印数: 1-4000册 2016年6月北京第1次印刷
 - 著作权合同登记号 图字: 01-2015-7478号
-

定价: 59.00元

读者服务热线: (010)51095186转600 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

广告经营许可证: 京东工商广字第8052号

目录



6 完美厨房，
全套烹饪工具



8 餐桌艺术与礼仪



10 单位换算与
等价代换



12 完美冰箱内幕



14 健康均衡饮食



16 每天选五种蔬果



18 时令蔬菜与
四季水果



20 香料与佳肴
的绝配



22 麻辣鲜香



24 美食恋上葡萄酒



26 早安！
走遍全球吃早餐



28 果昔



30 三明治



32 贝果



34 卷饼



36 奶酪火腿
热三明治



38 热狗



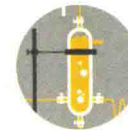
40 汉堡包



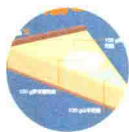
42 塔汀面包



44 沙拉



46 醋酱汁



48 派与挞



50 披萨



52 美味蛋糕



54 餐前开胃点心



56 海鲜大拼盘



58 美味鱼鲜,
浓香调味



60 庖丁解肉之
牛肉篇



62 庖丁解肉之
猪肉和羊肉篇



64 如何烹制牛排



66 烤鸡配好料



68 缤纷烤串



70 塔塔



72 肉丸馅料与
蔬菜馅料包馅



74 切菜刀法



76 一口浓汤



78 寿司卷与寿司



80 鸡蛋



82 三角酥



84 法式薄饼与
咸味煎饼



86 意面元素周期表



88 意式烩饭



90 奶酪拼盘



92 冰淇淋杯



94 彩虹冰棒



96 松糕杯



98 甜味挞



100 酸奶蛋糕



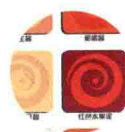
102 巧克力 1



104 巧克力 2



106 曲奇



108 华夫饼



110 马克杯蛋糕



112 纸杯蛋糕



114 奶昔



116 咖啡



118 茶



120 经典鸡尾酒



122 香槟鸡尾酒



124 彩虹酒

Cuisiner sans recettes

Plats et desserts en infographie

[法] 伯兰特·洛盖 [法] 安娜-洛尔·埃斯特维 著 戴童 译

好吃的 信息图

人民邮电出版社

北京

目录



6 完美厨房，
全套烹饪工具



8 餐桌艺术与礼仪



10 单位换算与
等价代换



12 完美冰箱内幕



14 健康均衡饮食



16 每天选五种蔬果



18 时令蔬菜与
四季水果



20 香料与佳肴
的绝配



22 麻辣鲜香



24 美食恋上葡萄酒



26 早安！
走遍全球吃早餐



28 果昔



30 三明治



32 贝果



34 卷饼



36 奶酪火腿
热三明治



38 热狗



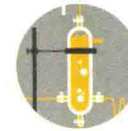
40 汉堡包



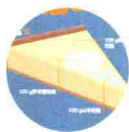
42 塔汀面包



44 沙拉



46 醋酱汁



48 派与挞



50 披萨



52 美味蛋糕



54 餐前开胃点心



56 海鲜大拼盘



58 美味鱼鲜，
浓香调味



60 庖丁解肉之
牛肉篇



62 庖丁解肉之
猪肉和羊肉篇



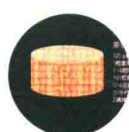
64 如何烹制牛排



66 烤鸡配好料



68 缤纷烤串



70 塔塔



72 肉丸馅料与
蔬菜馅料包馅



74 切菜刀法



76 一口浓汤



78 寿司卷与寿司



80 鸡蛋



82 三角酥



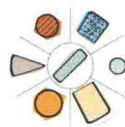
84 法式薄饼与
咸味煎饼



86 意面元素周期表



88 意式烩饭



90 奶酪拼盘



92 冰淇淋杯



94 彩虹冰棒



96 松糕杯



98 甜味挞



100 酸奶蛋糕



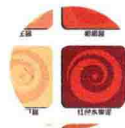
102 巧克力 1



104 巧克力 2



106 曲奇



108 华夫饼



110 马克杯蛋糕



112 纸杯蛋糕



114 奶昔



116 咖啡



118 茶



120 经典鸡尾酒

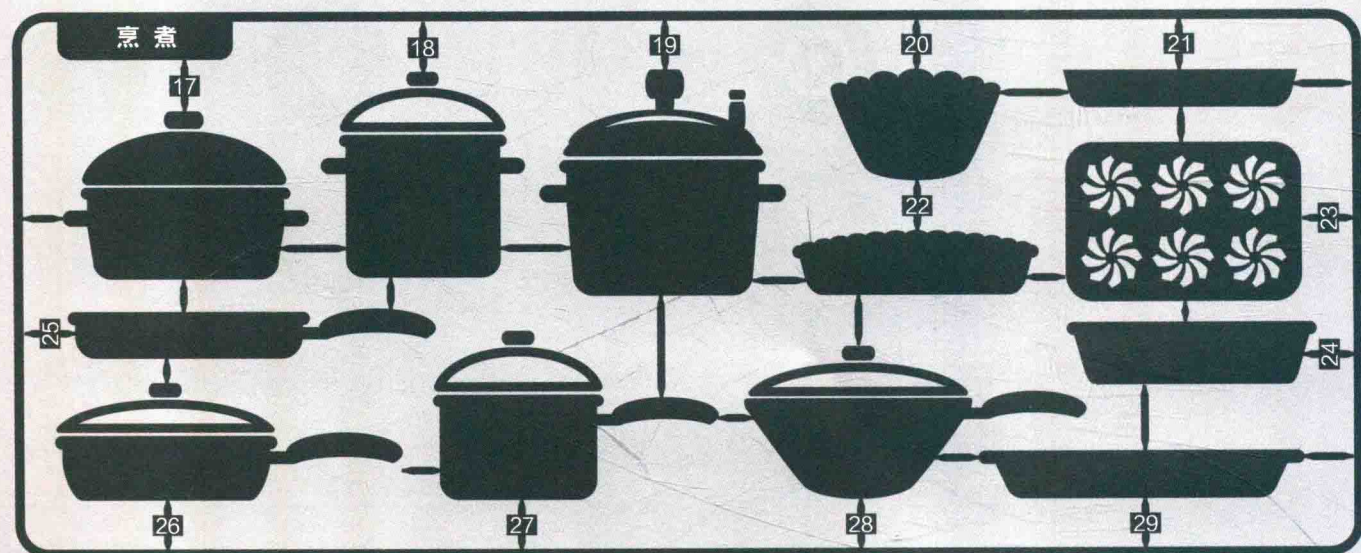
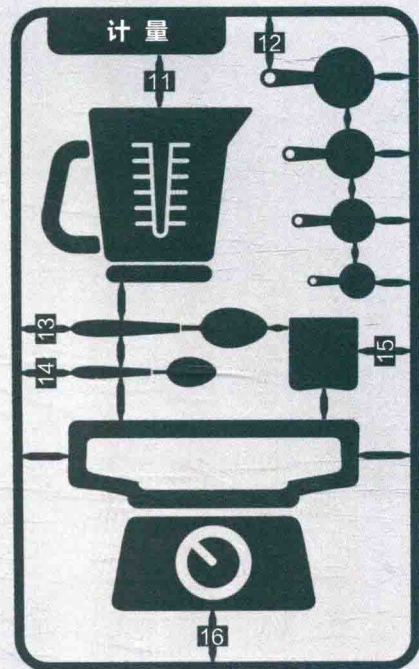
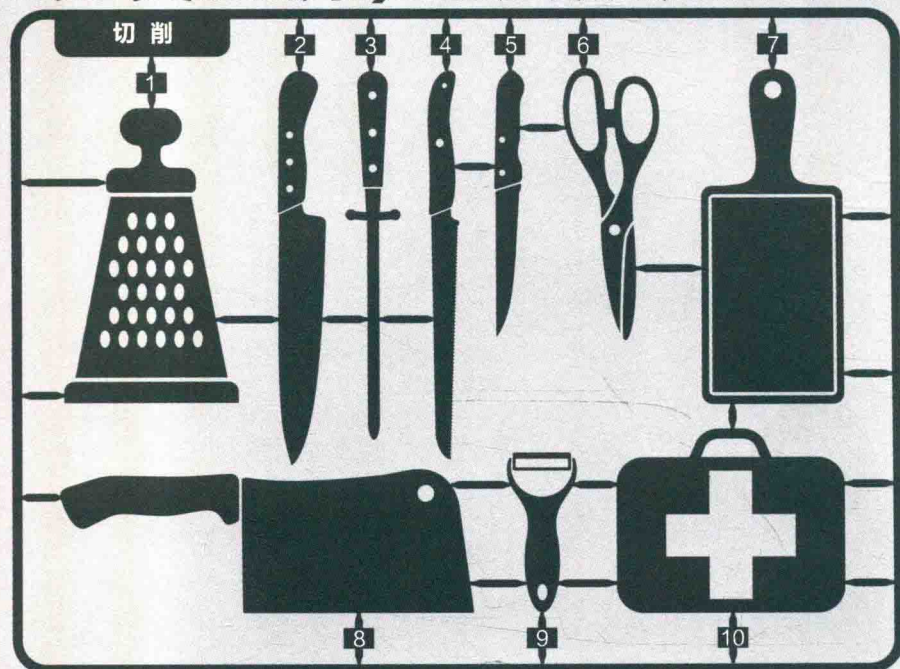


122 香槟鸡尾酒



124 彩虹酒

完美厨房，全套烹饪工具





1 多功能擦菜器

2 大切刀

3 研磨器

4 面包刀

5 削皮切片刀

6 厨房剪刀

7 砧板

8 砍刀

9 削皮刀

10 医药箱

以备轻伤时使用

11 刻度量杯

12 量杯四件套

13 汤匙

14 咖啡匙

15 玻璃杯

16 厨房秤

17 砂锅

18 双耳盖锅

19 压力锅

20 烘烤杯

21 烤盘

22 挞模

23 麦芬模

24 蛋糕模

25 平底煎锅

26 炒锅

27 带盖炖锅

28 锥形炒锅

29 平底烤锅

30 开罐器

31 木质锅铲

32 木勺

33 面点刷

34 汤勺

35 酱泥压榨器

36 漏勺

37 抹刀

38 肉叉

39 沙拉碗、大碗、小碗

40 擀面杖

41 漏斗

42 柑橘榨汁器

43 压蒜器

44 打蛋器

45 滤碗

46 沙拉甩干机

47 滤斗

48 奶酪刀

49 冰淇淋勺

50 披萨饼切刀

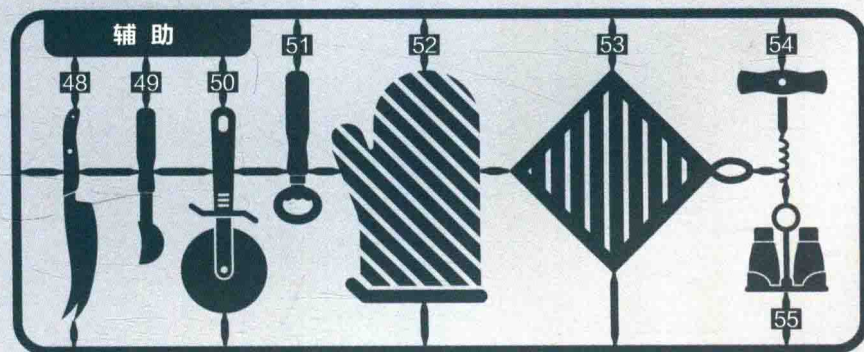
51 开瓶器

52 隔热手套

53 锅垫

54 开塞钻

55 调味罐



启发

好吃的
信息图

56

餐桌艺术与礼仪

餐具摆放宽度
每人 60 cm 至 70 cm



餐巾摆放方式：

午餐：折叠摆放在餐盘中

晚餐：折叠摆放在餐盘和餐具左侧

面包盘

面包刀

餐具：
距离桌边 5 cm

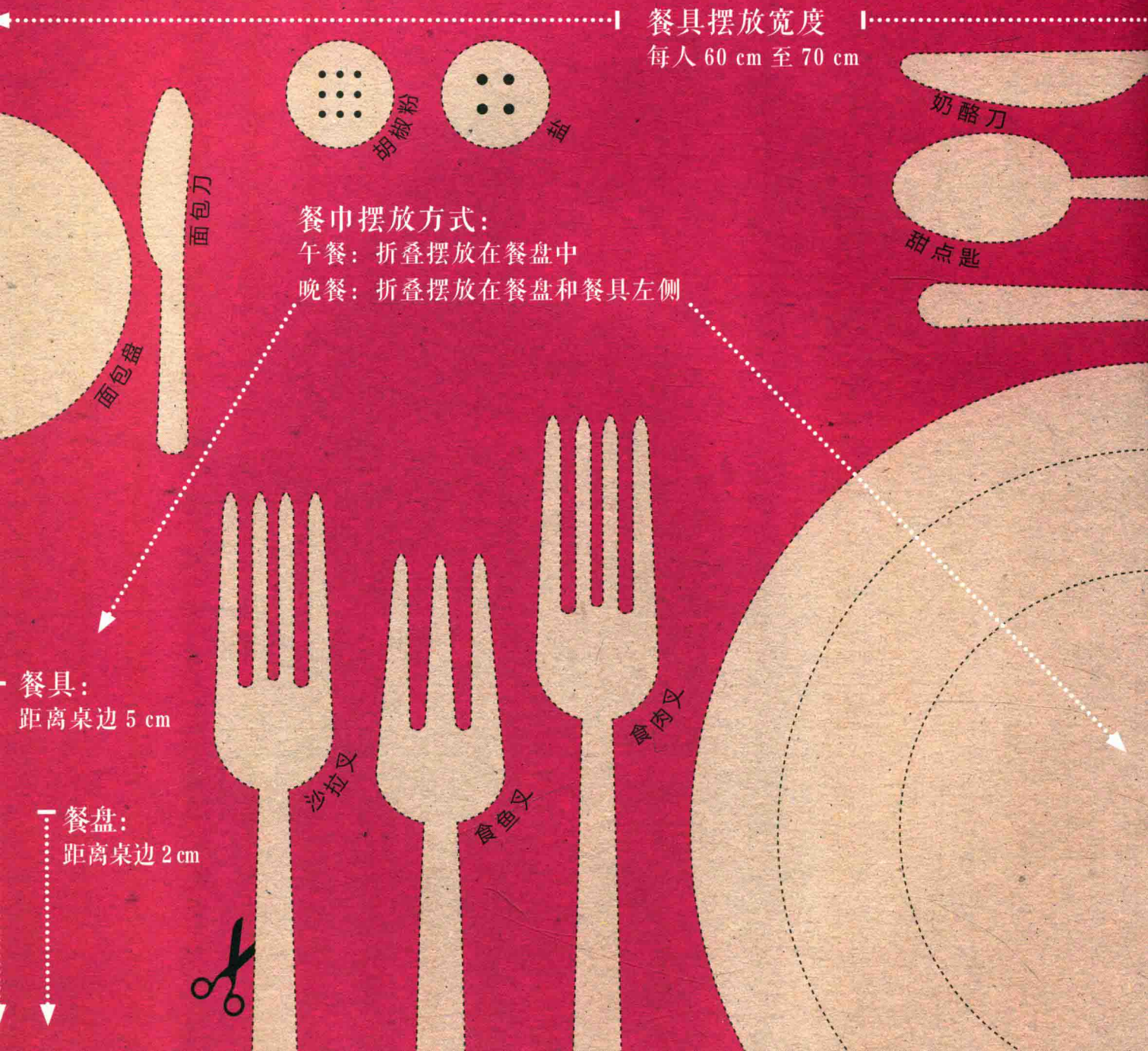
餐盘：
距离桌边 2 cm



沙拉叉

食鱼叉

食肉叉





水杯



红酒杯



白酒杯

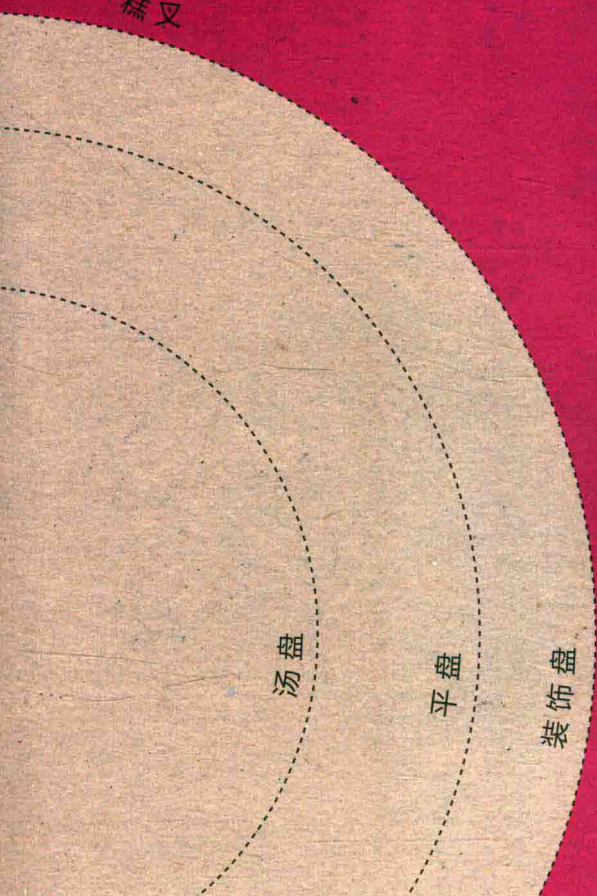


香槟杯

用餐人间距 30 cm |



蛋糕叉



汤盘

平盘

装饰盘

食肉刀



食鱼刀



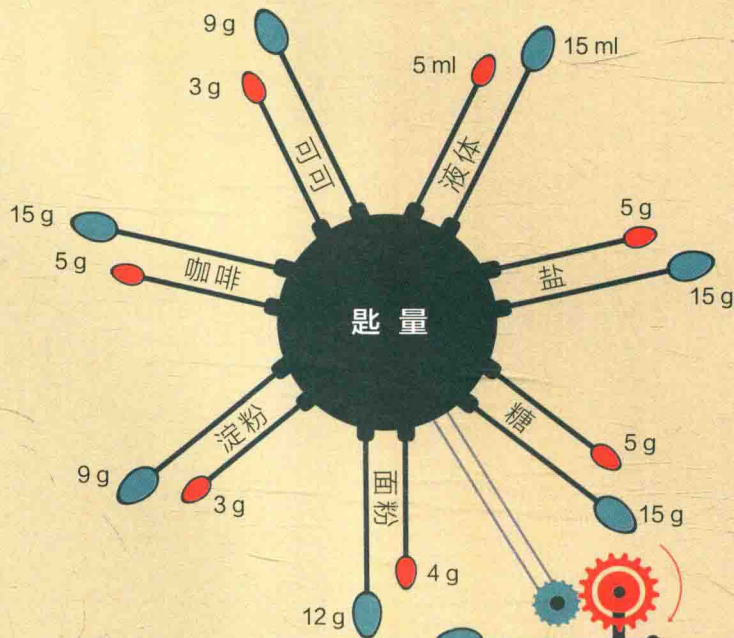
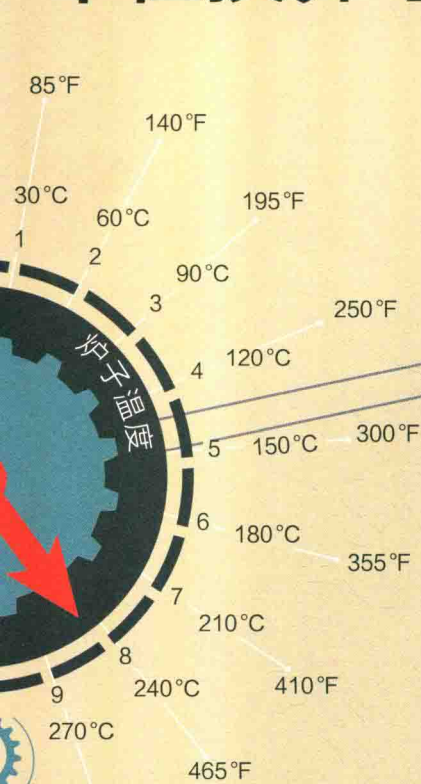
沙拉刀



汤勺



单位换算与等价代换



重量	
公制单位	英制单位
1 g	— 0.035 oz
15 g	— 0.5 oz
20 g	— 0.7 oz
30 g	— 1 oz
50 g	— 2 oz
75 g	— 2.5 oz
100 g	— 3.5 oz
125 g	— 4.5 oz
140 g	— 5 oz
170 g	— 6 oz
200 g	— 7 oz
225 g	— 8 oz
250 g	— 8.8 oz
300 g	— 10.5 oz

1汤匙 =
3咖啡匙