

《时尚前卫分子美食》

图书基本信息

书名：《时尚前卫分子美食》

13位ISBN编号：9787543682634

10位ISBN编号：754368263X

出版时间：2012-6

出版社：青岛出版社

作者：王森蛋糕学校

页数：126

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《时尚前卫分子美食》

内容概要

《时尚前卫分子美食》由王森主编，只要翻开《时尚前卫分子美食》，你就可以轻松走进分子美食的神奇世界，从基础而陌生的工具与原料开始，网罗主流的分子美食烹饪方式。你将逐渐了解，怎样的精确温度才能让食物保持最原汁原味的美味，也将知道烟雾朦胧的华丽景象将如何制造，更能看到各类惟妙惟肖的食物模仿秀。

《时尚前卫分子美食》

作者简介

<http://blog.sina.com.cn/jisengdiy>

王森——亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监。

《时尚前卫分子美食》

书籍目录

Part 1 分子厨艺简介

Part 2 分子厨艺辅助剂及常用设备

Part 3 分子厨艺及美食烹制

Part 4 时尚前卫分子美食

附录 在家也能做的分子甜点

《时尚前卫分子美食》

章节摘录

版权页： 插图：

《时尚前卫分子美食》

编辑推荐

《时尚前卫分子美食》由青岛出版社出版。

《时尚前卫分子美食》

精彩短评

- 1、用通俗的语言，讲解技术原理，图片详细，分类明晰，很科普。主要是乳化、干燥、塑型、烹饪温度精准的技术，以固态的形式更容易享受美食。感觉低温烹饪非常精准、安全，干燥技术也食用。不过用卡拉胶等将液体变成固态吃，在食品安全不靠谱的今天，还是不敢多尝试。
- 2、对大餐厅有好处~
- 3、还行，就是有点不太实用，
- 4、这本书是买给做西餐的朋友的，因为是做西餐，而这本也是针对西餐师的，所以就买来送人了，听说能做分子厨艺的师傅在中国还不是很多呢，所以啊这应该就是一个市场空白，但是看到里面的设备就不知去哪买了（不过我想网络这么发达在网上一定能找到的），这种烹饪手法据说是最健康的一种，也是最有科技含量的一种，是把两种食物通过分子公式重新组合的做菜方法，比如把胡萝卜汁变成“鱼子酱”，用蔬菜做成蛋糕胚的样子，用苹果片还可以做出玫瑰花，这些都让我很好奇，也有想去学的冲动，还是让我的朋友来教我吧，这本书很厚，图书质量很好，制作精美，还有光盘，送人应该是个不错的选择吧！
- 5、帮朋友买的，貌似很喜欢。
- 6、前卫实用
- 7、还不错，内容还算详细
- 8、一直对分子美食感兴趣，一直想了解，这次了解了
- 9、分子美食还在观察中..
- 10、时尚前卫：分子美食 好
- 11、不是菜谱，更像介绍。我是看了电影《三星大厨》而对分子食物很好奇。这本书翻看一遍是很快的，但能对分子食物有一个初步的准确的概念。如果想学做分子食物，感觉不合适，可以玩点小果冻球吧。
- 12、页面精致，学到东西了
- 13、很不错的书，超级喜欢
- 14、打着分子厨艺的噱头写的分子入门。可操作性不强，仅了解一下分子厨艺还是不错的
纸张画面都可以，就是内容有点差
- 15、内容很专业，很详细，实际运用很强，我很喜欢这样的书籍
- 16、作为一名美食爱好者
第一次从当当网上看到这本书的时候
真是觉得很神奇
原来美食还可以这样做
通常我们都是高温烹饪食物
或油炸或炖煮或蒸烤
这样容易破坏食物本身的营养元素
且若火候掌握不好
做出来的食物就会失去它的原汁原味
看了《时尚前卫分子美食》这本书
才知道还能低温处理食物
六七十度的环境下也能将食物加工成熟
而且口感更加细腻
其他的诸如拉丝技术
液氮技术 干燥技术等
书中均附有详细的介绍
而且还有实例讲解
真是大开眼界
呵呵
好佩服编辑能找出如此好的选题
让我们平淡的餐桌又增加出更多的美味

《时尚前卫分子美食》

想要品尝舌尖上的分子美食

呵呵

有必要一读此书

17、想的不一样，内容不全面，

18、学习了很多东西！值得一看！

19、不太适合一般的厨艺爱好者 因为里面的器具都不好买 就算买到了 一年也用不了几次估计 这本书只适合这行的厨师 专业的

20、刚刚看到一本好书

迫不及待的想推荐给大家啦

《时尚前卫分子美食》

光看这书名就挺拉风的

呵呵

为什么要说这本书好呢

当然有理由啦

作为一名“烹坛新锐”

虽看过了不少美食图书

但分子美食还真是第一次耳闻目见

里面讲的那可是真叫绝

球化技术 烟熏技术 拉丝技术

苏打技术 干燥技术

而且每个技术后面都跟有具体的美食制作

看着这么多自己还没有体验过的美味

真是眼馋啊

这本书的印装非常精美

一看原来是青岛出版社的

怪不得呢

看来他们的设计又上了一个档次啊

写了这么多

得要求他们的小编请我喝酒

哈哈哈哈哈

21、虽然对分子美食的精髓讲得不多，但作为一本初略认识分子美食的大众读物还是很不错的，视频材料很好呢。

22、很简单的分子美食，还可以吧

23、内容及步骤都蛮详细的相当不错的工具书籍

24、还可以啊，朋友说挺好

《时尚前卫分子美食》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com