

# 《厨室探险》

## 图书基本信息

# 《厨室探险》

## 内容概要

本书是法国当代物理化学家，“分子厨艺”学派创始人、世界著名的美食科学探险家埃尔韦·蒂斯的代表作品，作者将厨房变成了实验室，来探讨美食的科学原理。他提出了一些最为基本的问题，如在烹饪时是什么导致新鲜的蔬菜变色，如何煎出一个完美的荷包蛋，以操作建议和具体事例阐明抽象的概念，以使读者全面理解食物的科学原理。他告诉我们，科学准则可应用于各种类型的食物之上，并为烹饪方法提供科学解释。

# 《厨房探险》

## 作者简介

埃尔韦·蒂斯，法国当代物理化学家。他毕业于巴黎高等物理化学工程学院（ESPCI），巴黎第七大学物理化学博士，现为法国国家食品暨农业研究院（INRA）院士、法兰西学院化学实验室分子厨艺研究室主持人、巴黎高等科学院（Académie des sciences de Paris）“科学暨文化食品基金会”科学主任、法文版《科学人》杂志顾问，同时也是法国国立烹饪学院、法国厨师协会、法国厨艺学会荣誉会员，曾获法国国家骑士勋章、国际美食学会奖（Prix de l'Académie Internationale des Gastronomes）等殊荣。

1988年，他和匈牙利物理学家、英国牛津大学教授尼古拉·库尔蒂（Nicholas Kurti, 1908-1998）共同提出“分子与物理美食”理论，其后致力推广该理论研究；1992年，两人在意大利西西里成立“分子厨艺国际工作坊”，首开由专业厨师和科学家联手研究食物烹调法背后原理之先河；1998年库尔蒂离世，之后蒂斯将理论名称简化成“分子厨艺”（Gastronomie Moléculaire）。

蒂斯乐于研究烹饪过程中的一切化学现象，擅长于以高明有趣的描述方法启发大众，每月固定在三星主厨皮耶·加尼叶（Pierre Gagnaire）网站“艺术与科学”单元发表创新作品，在法国厨艺界的地位与加尼叶齐名。

## 书籍目录

引子：烹饪与科学  
新味觉生理学  
汤  
牛奶  
凝胶、胶冻与肉冻  
蛋黄酱  
鸡蛋的多种变形  
如何做好蛋奶酥？  
烹饪  
滚汤煮与肉汤  
焖煮  
煨煮  
炖鸡、砂锅炖菜与白汁炖肉  
气压的问题  
烘烤  
油炸  
煎炒与烧烤  
更软更嫩  
盐渍  
微波炉  
蔬菜、色泽与新鲜程度  
调味汁：浓稠、丝滑、芳香  
辣椒：一个“灼人”的问题  
色拉：生鲜绿洲  
酸奶与乳酪  
谷物女神的献礼  
冰淇淋与雪酪  
蛋糕  
面团  
糖  
面包  
葡萄酒  
蒸馏烈酒  
果酱  
茶  
冷藏与保鲜  
醋  
厨用器皿  
厨室的秘密  
词汇  
索引

## 精彩短评

- 1、全是西餐西点，看得一点兴致都没有，我又不要做梳芙里，我又不要做果酱。就记住一条：为了防止水煮蛋时蛋壳破了蛋白流出来，滴醋比放盐有用。作者还说了一堆高大上的鉴别生蛋熟蛋的方法，我就很不明白，难道不是“摇一摇”就可以了么？！
- 2、其实一般
- 3、分子烹饪创始人的用科学解释为神马的书 崇拜个..... 看完后 瞬间觉得自己知道的太少了.....
- 4、有意思，化学与烹饪的关系，以及很多小技巧，比如奶茶要热茶倒进凉牛奶里做的奶茶更好
- 5、关于煮鸡蛋还有果酱的制作挺实用的
- 6、总体来说，10句话中，7句是重复的，2句有点意思，1句是烹饪的小技巧。问题就在于，我们要在重复中去快速寻找那句精华。
- 7、恩，其实把吃跟化学扯一块挺没劲的，但是咱都学了化学了不是，总得跟这世界建立点联系吧。作者写的内容还算实在。
- 8、虽然是凑单买的，但是很满意，解答我不少疑问，由此提出更多值得思考的美食问题，都是为了好吃。
- 9、不想做完美法厨的geek不是好化学家
- 10、用科学的精神解剖做菜这件事，是一件值得尊敬的事情。虽然未必对平时做菜有多少帮助，但是至少多了解一些原理。
- 11、没读完
- 12、起码一半完全看不懂。。。记几个有意思的结论好了：1、热水比冷水冻成冰的速度要快，2、果酱软一点会显得更美味，3、热茶冲进冷牛奶里会不涩，反一反就会涩（虽然我也没觉得茶的涩是个很糟糕的事情）
- 13、西式餐点背后的物理化学，如果有这方面的爱好的话，估计是挺有指导意义的。每个小章节都像是报纸上的料理小窍门豆腐块是怎么回事儿.....
- 14、很有用，不过应该可以写的更有趣点的
- 15、过于通俗，缺乏数据。
- 16、颇为专业的食物书
- 17、哈哈哈哈哈这真是深井冰一样的研究啊一边看一边无奈一边笑，但是我要承认，阅读体验真的不算愉快。（还好是图书馆借的）
- 18、经典分子美食入门~完全掌握基本食材各种属性！
- 19、结尾和附录都很用心
- 20、这么好的一本书，被翻译给毁了，这译者根本不懂美食，不懂化学，不懂医学，.....用谷歌翻译翻的吧？“甜度门槛”，槛泥煤啊！一头猪拱了好白菜，还把它糟蹋了！看得冒火！
- 21、厨房里的事，别人在讲HOW，作者在讲WHY
- 22、分子料理的理论著作。对日常烹饪也很有指导意义，所谓“知其所以然”。就是座位一个十几年没碰过化学书的人来说看到一堆化学键和分子式真是太痛苦了。
- 23、作为分子料理创始人，作者对烹饪的化学原理的掌握的确既符合大家的经验又远离众人的常识。两个缺点没办法绕过去：一，过于科学流，却缺乏图示，大量化学名词堆砌，却无法直观的看见变化，甚至连变化的符号化都没有，这对非化学专业出身的人造成了很大困难—这书完全谈不上通俗易懂；二，讲的是西餐...
- 24、本书是技术宅的福音，学好有机化学注定可以做好饭。
- 25、作为烹饪爱好者学到一些新的观点还觉得挺不错的。介绍了一些烹饪中的化学知识，水平大概是科普入门级别的，还是想找几本原版的内容更深入的看看。作为一个译本读起来有点不够顺畅，而且发现几个错别字.....
- 26、各种分子、原子、电子、质子，让文科生也能看的津津有味，兴趣盎然
- 27、鼓躁：由鼓动又躁动，解析的专业名词较多，前半部分和后半部分重复啰嗦。期望无限，了解有限。基于20世纪提出的“分子美食”，给予我心目中的3星。
- 28、分子烹饪创始人
- 29、没有想像中的好，涉及到一些化学和物理的知识，比较零碎。作为厨艺爱好者的一种增长知识的

## 《厨室探险》

手段不错，如果要较真起来就不行了。

30、作为个学食品的，这些理论不能再熟悉了。不过用在烹饪领域还是引起思考的

31、锅的秘密？

32、写得不错~

33、在分子层面上对产生美味进行探究，开拓视界。让人顿生“广阔天地大有作为”之感！

# 《厨室探险》

## 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](http://www.tushu111.com)