

《分子厨艺:探索美味的科学秘密》

图书基本信息

《分子厨艺:探索美味的科学秘密》

内容概要

好吃，说不出道理吗？其实美食背后隐含了各种科学原理，想抓住更对味的烹饪方法，品尝最满足的美食吗？你一定得先了解“分子厨艺”！

本书是“分子厨艺”学派的创始人、世界著名的美食科学家埃尔韦·蒂斯的代表作品，作者将细微的科学精神融入烹饪中，设计了一系列科学实验，用以探究食物究竟产生了哪些分子变化，才令蔬果、肉类、面粉等食材散发出迷人的色香味。这种实事求是的态度及研究方法，破除了许多道听途说的误解，更使往昔被视作不传之秘的厨艺迷思，变成人人可理解应用的系统化知识。正因如此，“分子厨艺”近年来红遍中西饮食界，各方人马纷纷投入这项科学与美食的联盟，影响所及，无论在东方或西洋美食文化上都形成了革新的风潮。本书正是推动这一场美食科学革命的当代经典。

一位著名的化学家，一位畅销书作者。——《科学美国人》

对烹饪无比感兴趣的人都会喜欢这本书。——《温哥华太阳报》

为任何一位喜欢饮食或烹饪的读者。——《选择》

这本书会拓宽你对食物的想法。——《纽约太阳报》

将厨艺科学上升到一个崭新的水平，作者改变了法国、乃至世界的烹饪方式。——《美食家》

一本迷人的小书。——《经济学家》

《分子厨艺:探索美味的科学秘密》

作者简介

《分子厨艺:探索美味的科学秘密》

精彩短评

- 1、烹饪的化学知识
- 2、太专业，很多食物不熟悉，翻译也一般，看起来比较晦涩。
- 3、一堂烹饪科学实验课。四部分：研究成果改进烹饪艺术、味觉生理学、让食谱更完美、创新食谱。冷水煮肉高汤好于沸水煮；蛋黄比蛋白轻；冰块可让大颗粒下沉；上浮不是煮熟标志；打发蛋白紧密可锁住水分；吹比搅更快降温。盐提味确实；味觉是综合不是分管的；伊比亚猪食橡栗所以生火腿香；鹅肝热取为佳.....都以科学实验为依据来介绍和分析。
- 4、感谢中国好师兄！

《分子厨艺:探索美味的科学秘密》

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