

<<廚藝之鑰（上）>>

图书基本信息

书名：<<廚藝之鑰（上）>>

13位ISBN编号：9789866179341

10位ISBN编号：9866179346

出版时间：2012-5-10

出版人：大家出版社

作者：哈洛德．馬基

译者：鄧子衿

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：<http://www.tushu007.com>

<<廚藝之鑰（上）>>

內容概要

食譜告訴你如何烹調，科學書告訴你烹調原理，本書兩者兼備。

經典鉅著《食物與廚藝》作者最新力作 細數食材特性、烹調原理與變化應用，解開成就佳餚的美味關鍵 完美廚藝第一步：了解你在煮什麼 不管是對初學者、家庭煮夫煮婦，或是專業廚師，烹調要愉快且成功，都得先了解自己的烹調食材。

再有創意的廚師，也得依照食物天性來發揮。

《食物與廚藝》作者哈洛德·馬基，從數十年來對食物和廚藝的精研中，擷取出日常烹飪的實用知識，並親身試驗，修正結果。

帶領讀者從最根本了解食材該如何挑選、處理、保存和烹調，破除廚房中的一知半解，為各式疑難雜症提供明確的下廚指引。

是科學廚房的基本課，也是食譜的萬用指南 市面上的食譜多不勝數，但食譜雖多，卻很少說明食物、烹飪用具有哪些基本特性？

烹調時該留意哪些食物安全及營養問題？

該如何依據手邊材料來調整食譜？

這些都是一般食譜無法提供，卻是烹飪時的必備知識。

此外，即使是好食譜，也不保證成功，照著食譜做，還必須把語彙及方法轉換成自己的廚房、食材跟經驗。

《廚藝之鑰》就是為此而寫：完整涵蓋了從廚房、器具到食材與烹調技術運用等主題，同時給予簡短的解釋。

這有助於你了解為什麼要這麼做，並應用在烹飪上，將食譜的抽象指示化為真實的美味菜餚。

廚房必備的即時解惑者 《廚藝之鑰》是每個下廚者不可或缺的工具書，更是廚藝的基本養成書，以上下兩冊囊括6章廚房、18章食材相關知識。

本書也有助於評估食譜優劣，找出其中可能的缺陷或問題，更在烹飪當下可據以調正和修正。

最後，這本書還希望能幫助你丟開食譜，開始創作與實驗出屬於自己的烹調方式和菜餚。

當你在廚房中遇上任何疑惑時，別在網路上窮蒐正誤難辨的資料，翻開《廚藝之鑰》吧！

本書特色1. 提供廚房以及料理過程的正確知識 . 錫箔紙不適合包裹酸性食物，也不宜鋪在非鋁製的平底鍋鍋底； . 盡量使用冷的自來水烹調；熱的自來水中可能含有水管中的可溶性金屬物質。

2. 破除錯誤的烹調認知 . 低功率的電爐具加熱食物的效率通常比高功率的瓦斯爐高，因為電爐具所產生的熱能大都進入食物，較少散失到空氣中； . 大滾的水並沒有比小滾的水高溫，只是更會冒泡。

3. 食物的保存與處理，出其不意的簡單方便 . 新鮮莓果買回家後，浸入50 的熱水30~40秒，便足以殺死莓果表面的黴菌，瀝乾水分後冷藏可保鮮多日；4. 挑戰並改良既定的傳統烹調技巧 . 炒蔬菜不必先放熱油，直接放入冷鍋中悶煮，待熟透出水後加入少量食用油略微香煎即可，省油又健康； . 煮蛋可把蛋置於64 的水溫30~60分鐘，蛋白剛好凝結，能讓整顆蛋從蛋殼中滑出。

5. 精準掌握食材特性和處理原則，教你食譜沒有教的事 . 恢復蘆筍甜味的方法：將蘆筍置入冷水中一小時，並在水中加入1~2匙的糖； . 避免肉塊烤過熟：提前取出烤箱，肉塊表面的餘熱會持續往內部擴散。

<<廚藝之鑰（上）>>

作者簡介

哈洛德·馬基 2005年美國美食雜誌Bon Appetit年度美食作家 《時代雜誌》2008年全球百大影響人物 代表作《食物與廚藝》獲得國際專業廚師學會（IACP）評選為經典烹飪用書、美國餐飲界最高榮譽詹姆士·畢爾德基金會評選為最佳食物類參考用書，以及英國《衛報》評選近十年最佳食物類用書。

「為什麼吃豆子容易放屁？

」哈洛德·馬基為了這個問題，一頭栽進食物科學的世界，不僅浸淫在期刊論文之間，還走訪世界各地知名大廚的廚房，更把自家廚房當成實驗室，成了名符其實廚房裡的科學家。

他先後在加州理工學院和耶魯大學攻讀物理學和英國文學，2004年以《食物與廚藝》一書奠定食物科學的權威地位，2008年名列全球百大影響人物，如今是世界知名的食物和烹飪科學作家。

他也為《科學》期刊、《世界百科全書》、《紐約時報》撰文，在美國餐飲學院、加拿大廚師聯合會等職業專業學校授課，並在美國科學促進會、丹佛自然史博物館、費米研究室等學術專業研討會演講，更常受邀至各大新聞媒體廣播節目。

新作《廚藝之鑰》是《食物與廚藝》的實踐篇，為科學和我們日常生活之間開啟了一個通道，是下廚及烹飪科學的必讀之作。

譯者簡介鄧子衿 中興大學生命科學系，目前專職科學編輯。

幼年曾隨外祖母種菜宰雞，長大後假日喜歡逛傳統市場，希望以後有機會嘗試打獵。

<<廚藝之鑰 (上)>>

書籍目錄

前言第1章 了解食物第2章 廚房中的基本資源第3章 廚房中的用具第4章 熱與加熱設備第5章 烹調方式
第6章 烹調安全第7章 水果第8章 蔬菜與新鮮香草第9章 乳類與乳製品第10章 蛋第11章 肉類第12章 魚貝
海鮮類索引

<<廚藝之鑰 (上)>>

编辑推荐

媒體書評 每個下廚的人都需要《廚藝之鑰》，這是各種處理食物的資料寶庫。
我在餐飲界工作五十年了，每翻幾頁都還是能學到新東西。
食譜告訴你如何烹調、科學書告訴你烹調原理，本書兩者兼備。

Shirley O. Corriher，著有《CookWise》與《BakeWise》 看這本書時我在想：之前為何沒人寫
這樣的書？

答案很明顯：唯有馬基能回答我們面對的每道廚藝問題。
下廚時你如果無法將馬基放在身邊，本書就是第二選擇！

Ruth Reichl，著有《For Your Mom,

<<廚藝之鑰（上）>>

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:<http://www.tushu007.com>