

图书基本信息

书名：<<認識分子廚藝: 顛覆傳統美食體驗的料理革命>>

13位ISBN编号：9789866595196

10位ISBN编号：9866595196

出版时间：2010/01/19

出版公司：積木文化股份有限公司

作者：艾維．提斯 This, Hervé

页数：256

译者：蒲欣珍, 梁曼嫻

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>

前言

譯者序：顯微鏡下的大千世界 / 蒲欣珍 在保羅·伯庫斯學院（Institut Paul Bocuse）的最後一年，學校安排了一個校外教學的活動，由學校的主廚帶著全班同學一起到巴黎的法蘭西學院（Institut de France）上艾維·提斯（Hervé This）的「分子廚藝」（Gastronomie Moléculaire）課程。

法蘭西學院的地位就如同台灣的中央研究院，所以可想而知我當時的心情有多興奮了。

這堂課對於學習傳統廚藝的我來說衝擊很大，從前所學習的傳統廚藝知識被一一推翻瓦解：肉表面上色與焦糖化反應毫不相干，一顆雞蛋可以打出比原來還多出十倍量的美乃滋，所謂的醬汁只是水裡加了明膠、色素及味道……

艾維·提斯所提出的學說完全悖離了傳統廚藝，這讓當時的我十分困惑，所以馬上將分子廚藝這派學說打入冷宮，視為妖術邪說。

但，遠在西班牙的el Bulli餐廳，每年幾十萬人排在候位名單上只為了品嚐分子料理，這樣的盛況，很難令人不好奇，他葫蘆裡到底賣了什麼藥？

其實說穿了，只是簡單的解構與結構，將菜餚裡的各種元素打散再重新組合後所創造出的產品，眼睛看的、鼻子聞的一直到嘴裡嘗的，每個環節都能給人帶來驚喜。

分子廚藝並不特別，也沒什麼可怕之處，只是以更科學的角度，以精密的計算與設計來訂作出廚師心目中的完美產品。

時代在改變，科技也愈加發達，許多發明讓生活更加便利，分子廚藝也是如此。

舉個簡單的例子，台北的大眾運輸系統裡有新科技的「捷運系統」，也有傳統的「公車運輸」，兩者都能將乘客承載至目的地，只是方法不同，所需的時間也不同，但目的是相同的，而分子廚藝就有如捷運系統，傳統廚藝則是公車運輸，過程或許有著些許的不同，但目的都是讓人品嚐到美味的料理。

當年在巴黎上課時，最讓人印象深刻的，並不是課程的內容，而是艾維·提斯上課時的活力！

而閱讀本書就如同回到法蘭西學院，坐在他跟前上課一般，文章中總是散發出他的熱情，熱切地與人分享他的研究成果，迫切地想與人分享顯微鏡下的大千世界，您是否也準備好一窺在艾維·提斯的顯微鏡下所呈現的花花世界了呢？

內容概要

認識分子廚藝的第一本書美食家和專業廚師必讀！

分子廚藝，改寫了我們這個時代的烹調藝術和美食體驗二十年來，一股名為「分子廚藝」的新時尚風潮正席捲著全球的高級烹飪藝術界（haute cuisine），米其林星級餐廳各大名廚莫不趨之若鶩，爭相競演，為食客端出一道道新奇酷炫、顛覆傳統美食體驗的分子料理。

這些名廚當中，多位躋身全球Top 50餐廳排名之列，甚至連多年盤據全球前三大的天才型主廚 西班牙的Ferran Adria（El Bulli）、英國的Heston Blumenthal（The Fat Duck in Bray）、法國的Pierre Gagnaire（同名餐廳），其靈感和創作巧思也都是受到分子廚藝的啟發。

艾維·提斯（Herve This）當我们用烤箱烤肉時，肉的汁液會流向肉的中心嗎？

當烤箱中的烤肉顏色轉變成褐色時，是因為焦糖化的作用使然嗎？

慕斯醬汁和泡沫醬汁算是同一種東西嗎？

煮高湯時，一開始應該先用冷水煮還是先用熱水煮？

煎牛排時，應該先煎好再灑鹽，還是先灑鹽再下去煎？

煮馬鈴薯麵疙瘩時，麵疙瘩浮上水面就表示煮熟了嗎？

以上這些廚房裡常見的麻煩問題，其實一點都不難，只需理解烹飪過程所產生的各種現象背後的科學原理，就能輕易迎刃而解，法國物理化學家艾維·提斯在1988年提出的「分子廚藝」

（Gastronomie Moléculaire）學說，正是這樣一門專為廚藝界所做的科學研究。

「分子廚藝」旨在全方位探究烹調技術的各個環節，讓喜愛烹飪的饕客或專業廚師在理解烹飪操作的科學原理後，技藝更上層樓，它還能防範下廚時不幸失手，或在做失敗後知道該採取怎樣的補救辦法；烹飪者還可依照個人喜好，善用這些科學知識，創造出獨一無二的風味及口感。

艾維·提斯這位頂著法蘭西學院教授頭銜，卻一頭栽進烹飪世界樂此不疲的另類化學家，因著對於美食的熱愛，不斷呼籲廚藝界打破一味因循古法的偏執迷思，改以聰明進步的科學方法實地印證歷來名廚的烹調祕笈。

他以最淺顯生動的用語、豐富的圖表和有趣的操作經驗，不厭其煩詳述廚房裡常見的物理化學現象，從水煮蛋、烤肉、高湯、美乃滋、舒芙蕾、慕斯等基本烹飪原理談起，進而拋出如何煮出完美的水煮蛋、如何製作膨脹得更蓬鬆的舒芙蕾、如何烤出更鮮嫩多汁的牛排、如何做出質地更滑順可口的熱布丁等重要提問，引領讀者邁向發掘食材各式形態變化、蒸煮煎烤炸等不同烹調特性的科學探險之途，同時也釐清一般人對於分子料理安全性所抱持的疑慮。

全書析論旁徵博引、直率懇切、風趣機智，以尊重專業為體、追求事實為用，帶給烹飪愛好者源源不絕的創意靈感，並為烹調藝術提供了兼具知性與感性，新的可能性。

作者簡介

艾維·提斯 (Hervé This) 法國當代物理化學家，人稱分子廚藝之父。

畢業於巴黎高等物理化學工程學院 (ESPCI)，巴黎第七大學物理化學博士，現為法國國家食品暨農業研究院 (INRA) 院士、法蘭西學院化學實驗室「分子廚藝研究室」主持人、巴黎高等科學院 (Académie des sciences de Paris) 「科學暨文化食品基金會」科學主任、法文版科學人雜誌《Pour la Science》顧問，同時也是法國烹飪學院、法國廚師協會、法國廚藝學會榮譽會員，曾獲頒法國國家騎士勳章、國際美食學會獎 (Prix de l'Académie Internationale des Gastronomie) 等殊榮。

1988年和匈牙利物理學家、英國牛津大學教授尼可拉·庫堤 (Nicholas Kurti, 1908-1998) 共同提出「分子與物理美食」理論，自此致力推廣該理論研究；1992年兩人在義大利西西里成立「分子廚藝國際工作坊」，首開由專業廚師和科學家聯手研究食物烹調法背後原理之先河；1998年庫堤離世，之後提斯將理論名稱簡化成「分子廚藝」 (Gastronomie Moléculaire)。

提斯樂於研究烹飪過程中的一切化學現象，擅於以高明有趣的描述方法啟發大眾，期許人人在自家廚房簡易烹調分子料理；每月固定在三星主廚皮耶·加尼葉 (Pierre Gagnaire) 網站「藝術與科學」單元發表創新作品，在法國廚藝界的地位與加尼葉齊名。

著有《分子廚藝 - - 揭開美食奧祕的科學革命》 (Casseroles et Prouvettes ; 貓頭鷹出版) 《鍋裡的秘密》 (Les secrets de la casserole ; 積木文化即將出版) 《科學與美食》 (Science et gastronomie) 等作品。

譯者簡介 梁曼嫻 台大外文系學士，巴黎三大表演藝術碩士。

譯過電影字幕、童書、小說及《自己玩設計》等書籍。

蒲欣珍 畢業於高雄餐飲學院、法國里昂保羅·包庫斯廚藝學院 (Institut Paul Bocuse)。

每個人都有一套美食哲學，愛吃的人我們稱為饕客，會吃的人我們稱為美食家，但鮮少有人為了貫徹自己的美食主義，遠渡重洋，苦讀語言從基層做起，而蒲欣珍就是這樣的一個人。

對於食材絕不苟且，對於料理絕不馬虎，同樣地，她也把這樣的個性帶到作品中……。

書籍目錄

推薦 Préface 前言 Avant-propos 第一部革命的基礎 Première partie Les bases d'évolution 第一章新式廚藝和現代廚藝 Nouvelle cuisine et cuisine moderne 第二章無關集中作用?無關擴散作用 Pas de concentration, pas d'expansion 第三章漂亮的褐色 Le beau brun 第四章優良的操作者 Le bon ouvrier 第五章技術、科技及科學 Technique, technologie et science 第六章開放式問題 Questions ouvertes 第七章 完美的水煮蛋 L'oeuf dur parfait 第八章風味的終極探索 Le Graal du goût 第九章風味的面向 Les dimensions du goût 第十章 賦予菜餚風味 Donner du goût à un plat 第十一章脣齒留香 La longueur en bouche 第十二章 味道和口感 Le goût et la texture 第二部分廚藝革新 Deuxième partie La cuisine rénovée 第十三章 高湯的問題 La question du bouillon 第十四章 陶盤派、肉類及柔軟度 Terrines, viands et tendreté 第十五章 井井有條的廚師 Le cuisinier systématique 第十六章 膠質、肉凍、果凍及皇家熱布丁 Gels, aspics, gels et royales 第十七章 烹飪中的膨脹作用 Le gonflement en cuisine 第十八章 巧克力的散布作用 La dispersion de chocolat 第十九章 再論輕盈度 Encore de la légèreté 第二十章 熱凝膠 Chaude gelée 第二十一章 輕盈的慕斯 Mousses légères 第二十二章 皮耶·加尼葉的「科學與廚藝」菜單 Un menu ? Science et Cuisine ? chez Pierre Gagnaire 附錄 雙重烹調法 Les doubles cuissons 名詞對照 Glossaire 名詞索引 Index

编辑推荐

《認識分子廚藝：顛覆傳統美食體驗的料理革命》榮獲2002年法國佩希高國際美食圖書特別獎
(le prix hors-catégorie du Salon international du livre gourmand de Paris)

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>