第一图书网, tushu007.com

<<马铃薯拯救了一锅汤>>

图书基本信息

书名：<<马铃薯拯救了一锅汤>>

13位ISBN编号：9789866739101

10位ISBN编号：9866739104

出版时间：2007-11

出版时间：脸谱出版社

作者：罗伯特 沃克

页数：320

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

第一图书网, tushu007.com

<<马铃薯拯救了一锅汤>>

内容概要

136個有趣又好玩的謎題，在廚房裡發現科學的樂趣！
煮湯時加了太多鹽，放幾塊馬鈴薯進去就可以挽救一鍋美味的湯？
！
西班牙人的廚房為什麼沒有油煙？
泡麵的麵條為什麼總是那麼彎？
為什麼喝牛奶之前要先搖搖瓶子？
餅乾上為什麼有很多小孔？
在我們的廚房裡，原來隱藏了這麼多關於柴米油鹽、食物和烹飪的科學謎題！
你知道嗎？
我們吃的白巧克力有些其實根本沒有巧克力，零脂肪的油不是真的沒有脂肪，阿摩尼亞竟然可以做餅乾，而且烘焙得最黑的咖啡豆最不酸！
再想想看，為什麼對著紅茶吹氣，茶就會變涼？
無糖巧克力＋糖甜巧克力？
人行道真的會熱到可以煎雞蛋嗎？
為什麼開香檳時會噴出一堆泡沫？
……，在我們的廚房裡，其實隨處是這些有趣的科學問題。
這本趣味橫生的著作解釋了食物及烹飪工具背後的科學原理，揭開我們對食物的錯誤迷思。
從荷蘭巧克力到邂逅香檳，從不沾鍋噴劑到光感應烤箱，除了廚房裡的科學解答，書中還提供許多獨特又充滿想像力的食譜，幫助讀者理解生活中的趣味科學問題。
藉由理解食物科學所得到的樂趣，或許與享用美食的樂趣一樣多喔！

作者简介

作者是美国匹兹堡大学荣誉化学教授，致力于研究物理和化学方面的话题。
他是知名的教育家和演说家，以能够使科学易于理解，学来有趣闻名。
沃克执笔了《华盛顿邮报》“ 美食101 ”专栏。

媒体关注与评论

◎「烹飪是一門科學，也是一種藝術……沃克讓學習食物化學的過程充滿驚奇又引人入勝。」～瑪莉安．奈索（Marion Nestle），紐約大學食品營養系主任◎「好的科學可以增加烹飪藝術的樂趣。
對一位好奇廚師可能提出的每一個問題，沃克都端出了搭配機智與知識醬汁的美味答案。」～隆納德．霍夫曼（Ronald Hoffmann），1981年諾貝爾化學獎得主

第一图书网, tushu007.com

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