

图书基本信息

<<角豆莢偷走了巧克力？>> : 60堂

內容概要

本書為三言社出版的《鮭魚先生，你好色！》改版書！

從水產、肉類、香料到廚房用具，為你的美食知識加油添醋！

60個隱藏在美食中，新奇又有趣的科學謎題！

最後一滴牛奶為什麼這麼難倒出來？

為什麼乳化劑讓油和水如膠似漆？

粉紅蝦為什麼愛玩躲貓貓？

烤過的肉為什麼變成褐色？

為什麼黑巧克力會結霜，牛奶巧克力不會？

為什麼辣椒裡也會長蟲，難道蟲子不怕辣嗎？

美食裡的科學謎題，讓人胃口大開的趣味解答！

你想過嗎，醃過的魚算是生食還是熟食？

為什麼大蒜下鍋之前要先拍碎？

為什麼煮高湯時要加一滴檸檬汁？

香料先加後加，效果差很多嗎？

把棉花糖放進微波爐會怎樣？

你知道嗎，鮭魚在人工飼養時已經被染過色？

肉類在料理之前，要醃多久才入味，是否有公式可循？

經過高溫油炸的食物，是否比較不容易有細菌？

精油是油嗎？

為什麼遵照食譜的烘烤時間，卻總是烤不熟？

別懷疑，你現在上的正是化學課！

暢銷科普書作家羅伯特·沃克，再次為我們揭開隱藏在美食裡的科學謎題。

書中以詼諧幽默的筆調，拆解複雜難懂的化學新知，並搭配精美插圖及詳盡表格，輕鬆踏入科學殿堂！

這是一本用美食為餌、以物理化學為本的趣味科普書。

全書共60篇生動有趣的題目，讓你在煎煮炒炸、大啖美食之餘，自然學會科學研究的精神及豐富的科學知識。

無論你是個美食饕客，想找出美味的祕密，或是學習企圖旺盛的科學愛好者，希望追求更多科普知識，都能在本書中兩者兼得，獲得飽足的知識與樂趣。

60堂色香味俱全的美食知識饗宴，在日常生活中發現有趣的科學謎題！

內附15道老饕食譜！

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>