

《料理的科學》

图书基本信息

书名：《料理的科學》

13位ISBN编号：9789865695286

出版时间：2015-8-25

作者：蓋．克羅斯比博士(Guy Crosby, PhD),美國實驗廚房編輯群(The Editors of America's Test Kitchen)

页数：504

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

書籍目錄

序言 克里斯多福·金博爾 / 美國實驗廚房創辦人與發行人

歡迎來到美國實驗廚房

食譜目錄

- 開胃菜
- 湯品/燉菜/辣椒
- 義大利麵與醬汁
- 米飯/穀類/豆類
- 雞肉料理
- 牛肉/豬肉/羊肉料理
- 蛋類料理
- 快速麵包/比司吉/鬆餅
- 酵母麵包/餐包/披薩
- 餅乾/布朗尼
- 蛋糕
- 派皮/水果塔
- 布丁/卡式達醬/舒芙蕾/甜點

前言

測量的科學

時間與溫度的科學

熱與冷的科學

感官的科學

工具與食材的科學

觀念1：文火加熱，避免過熟

觀念2：高溫烹煮，增添風味

觀念3：靜置，讓肉更多汁

觀念4：利用餘熱，繼續烹煮

觀念5：有些蛋白質，最好分兩次烹煮

觀念6：慢火加熱，使肉軟嫩

觀念7：較硬的肉，必須熟上加熟

觀念8：質地較硬的肉類，請蓋上鍋蓋烹煮

觀念9：蓋上鍋蓋燜煮時，不一定非要加水

觀念10：選用帶骨部位，增添濃郁、滑順、多汁的口感

觀念11：浸泡鹽水，讓瘦肉變得多汁

觀念12：抹鹽能使肉質多汁、外皮酥脆

觀念13：帶有鹹味的醃汁醃肉，效果最好

觀念14：用自製絞肉製作香嫩多汁的漢堡排

觀念15：加入麵包糊使絞肉變得更軟嫩

觀念16：打造永不脫落的麵衣

觀念17：油溫，決定炸物的美味關鍵

觀念18：油脂讓雞蛋變得滑嫩

觀念19：小火加熱確保卡士達的質地滑順

觀念20：澱粉可防止雞蛋凝結

觀念21：打發蛋白時，適量加入穩定劑

觀念22：澱粉，有助起土的融化更均勻漂亮

觀念23：加鹽蔬菜可有效去除水分

觀念24：處理綠色蔬菜應該先熱、後冷

觀念25：全天下的馬鈴薯「不是」都一樣

- 觀念26：馬鈴薯澱粉是可被控制的
- 觀念27：「預煮」使得蔬菜維持脆度
- 觀念28：豆類別只泡水，加點鹽會更好
- 觀念29：小蘇打能讓豆類和穀物變軟
- 觀念30：洗米「不」泡米，米飯反而更蓬鬆
- 觀念31：將大蒜和洋蔥切片，會改變其原有味道
- 觀念32：辣椒的辛辣風味，都藏在白髓和辣椒籽裡
- 觀念33：爆香能有效提升香料風味
- 觀念34：並非所有香草都適合烹煮入菜
- 觀念35：麩胺酸和核苷酸可增添料理風味
- 觀念36：乳化劑可讓醬汁變得柔滑
- 觀念37：加酒烹調，加快蒸發速度
- 觀念38：水分越多，麵包越有嚼勁
- 觀念39：「靜置」麵團可減少其搓揉時間
- 觀念40：時間讓麵包更有風味
- 觀念41：輕柔翻摺，避免「快速麵包」變硬
- 觀念42：並用兩種膨鬆劑，發酵效果更佳
- 觀念43：層層交疊的奶油，造就「千層」結構的糕點內在
- 觀念44：加入伏特加酒，讓派皮好處理
- 觀念45：蛋白質減量，才能烤出綿軟的蛋糕和餅乾
- 觀念46：打發奶油，有助蛋糕膨脹
- 觀念47：使用「反向拌合」做出精緻蛋糕
- 觀念48：糖會改變質地和甜度
- 觀念49：糖加上時間醞釀，讓水果更多汁
- 觀念50：由可可粉帶出更濃郁的滋味

替廚房備齊裝備

- 廚用鍋具材質
- 不沾鍋的學問
- 刀具的基本知識

臨時替代食材

食品安全

單位換算表

延伸閱讀

資料來源 精選科學期刊文章

《料理的科學》

精彩短评

1、价格是贵了点，每当老娘烧饭烧出黑暗料理时需要用这本书来纠正下烹饪方法。

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.tushu000.com