

《廚藝之鑰（下）》

图书基本信息

书名：《廚藝之鑰（下）》

13位ISBN编号：9789866179358

10位ISBN编号：9866179354

出版时间：2012-5-10

出版社：大家出版社

作者：哈洛德·馬基 Harold McGee

页数：264

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

內容概要

這次，你無需了解蛋白質內部的螺旋結構，也能掌握食材天性，做出美味佳餚！

經典鉅著《食物與廚藝》作者最新力作

細數並食材特性、烹調技法與變化應用，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. 提供關於料理食物的正確知識

· 倘若豆子久煮不爛，就要檢查水的軟硬度。硬水含有許多鈣，會讓豆子無法煮透，這時得改用蒸餾水煮。

2. 以簡馭繁，掌握核心概念即可隨心所欲變化

· 同樣的麵糊，如果倒在炙熱的平底鍋，一分鐘內就會成為濕潤而扁平的可麗餅；如果倒入杯子蛋糕的烤模，在高溫烤箱30分鐘，就會成為酥脆焦黃的雞蛋泡泡芙；如果放在鍋子中烘烤，則成為卡士達般的焦黃約克夏布丁。

3. 小地方，大關鍵，提醒關鍵烹調細節

· 烤模的形式和厚薄會影響烤箱熱度穿透麵團的速度。厚重的金屬烤模的導熱更均勻且快速；光亮的烤模會反射熱，減緩加熱速度；未拋光的烤模吸熱與導熱的速度都較快。需要依此調整烘焙的時間與溫度。

4. 挑戰並改良既定的傳統烹調技巧

· 煮義大利麵時無需先煮沸大鍋熱水，直接置入少量冷水中煮到滾即可；

5. 精準掌握食材特性和處理原則，教你食譜沒有教的事

· 不要以蒸餾水來泡茶，這會泡出風味不平衡的茶湯。若茶湯的風味平淡，可購買礦物質含量中等的礦泉水來沖泡；

· 如果想要不用發粉或酵母菌就讓麵糊發起，或是讓成品更膨鬆，可把蛋白打發，然後在烘烤之前把發泡蛋白拌入麵糊。

--

<名人讚譽>

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（下）》

Finally》《Garlic & Sapphires》

就個人對於當代廚藝的貢獻而言，我認為馬基的地位無人能及。在我們廚師專業的養成過程以及探索新技術的過程中，始終都是仰賴馬基的指引與資訊。過去我們只學習到烹調的技法，卻未必曉得為何要這麼做，馬基的新書《廚藝之鑰》，對此則做出清楚而明確的說明。馬基讓我們真正了解食物彼此作用的方式，他是烹調領域最重要的權威人物。 Thomas Keller，著有《The French Laundry》《Per Se》

《廚藝之鑰（下）》

作者簡介

書籍目錄

- 第13章 醬汁、高湯與湯品
- 第14章 穀物、麵條與布丁
- 第15章 豆類：豆子、豌豆、扁豆與大豆製品
- 第16章 堅果與含油種子
- 第17章 麵包
- 第18章 酥皮和派
- 第19章 蛋糕、馬芬和餅乾
- 第20章 鬆餅、法式薄餅、雞蛋泡泡芙和炸麵糊
- 第21章 冰淇淋、冰點、慕斯、果凍
- 第22章 巧克力與可可
- 第23章 糖、糖漿與糖果
- 第24章 咖啡與茶
- 其他的《廚藝之鑰》
- 致謝
- 索引

《廚藝之鑰（下）》

編輯推薦

名人讚譽 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（下）》

精彩短评

- 1、我只能说，太妙了
- 2、面食讲的很好

《廚藝之鑰（下）》

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