

<<厨室探险>>

图书基本信息

<<厨室探险>>

内容概要

本书是法国当代物理化学家，“分子厨艺”学派创始人、世界著名的美食科学探险家埃尔韦·蒂斯的代表作品，作者将厨房变成了实验室，来探讨美食的科学原理。

他提出了一些最为基本的问题，如在烹饪时是什么导致新鲜的蔬菜变色，如何煎出一个完美的荷包蛋，以操作建议和具体事例阐明抽象的概念，以使读者全面理解食物的科学原理。

他告诉我们，科学准则可应用于各种类型的食物之上，并为烹饪方法提供科学解释。

<<厨房探险>>

作者简介

埃尔韦·蒂斯，法国当代物理化学家。

他毕业于巴黎高等物理化学工程学院（ESPCI），巴黎第七大学物理化学博士，现为法国国家食品暨农业研究院（INRA）院士、法兰西学院化学实验室分子厨艺研究室主持人、巴黎高等科学院（Académie des sciences de Paris）“科学暨文化食品基金会”科学主任、法文版《科学人》杂志顾问，同时也是法国国立烹饪学院、法国厨师协会、法国厨艺学会荣誉会员，曾获法国国家骑士勋章、国际美食学会奖（Prix de l'Académie Internationale des Gastronomes）等殊荣。

1988年，他和匈牙利物理学家、英国牛津大学教授尼古拉·库尔蒂（Nicholas Kurti, 1908-1998）共同提出“分子与物理美食”理论，其后致力推广该理论研究；1992年，两人在意大利西西里成立“分子厨艺国际工作坊”，首开由专业厨师和科学家联手研究食物烹调法背后原理之先河；1998年库尔蒂离世，之后蒂斯将理论名称简化成“分子厨艺”（Gastronomie Moléculaire）。

蒂斯乐于研究烹饪过程中的一切化学现象，擅长于以高明有趣的描述方法启发大众，每月固定在三星主厨皮耶·加尼叶（Pierre Gagnaire）网站“艺术与科学”单元发表创新作品，在法国厨艺界的地位与加尼叶齐名。

<<厨房探险>>

书籍目录

引子：烹饪与科学

新味觉生理学

汤

牛奶

凝胶、胶冻与肉冻

蛋黄酱

鸡蛋的多种变形

如何做好蛋奶酥？

烹饪

滚汤煮与肉汤

焖煮

煨煮

炖鸡、砂锅炖菜与白汁炖肉

气压的问题

烘烤

油炸

煎炒与烧烤

更软更嫩

盐渍

微波炉

蔬菜、色泽与新鲜程度

调味汁：浓稠、丝滑、芳香

辣椒：一个“灼人”的问题

色拉：生鲜绿洲

酸奶与乳酪

谷物女神的献礼

冰淇淋与雪酪

蛋糕

面团

糖

面包

葡萄酒

蒸馏烈酒

果酱

茶

冷藏与保鲜

醋

厨用器皿

厨房的秘密

词汇

索引

<<厨室探险>>

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>