

廚藝之鑰（下）



[廚藝之鑰（下）_下载链接1](#)

著者:哈洛德·馬基 Harold McGee

出版者:大家出版社

出版时间:2012-5-10

装帧:平装

isbn:9789866179358

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, 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》

作者介绍:

■作者簡介

哈洛德·馬基

★2005年美國美食雜誌Bon Appétit年度美食作家

★《時代雜誌》2008年全球百大影響人物

★

代表作《食物與廚藝》獲得國際專業廚師學會（IACP）評選為經典烹飪用書、美國餐飲界最高榮譽詹姆士·畢爾德基金會評選為最佳食物類參考用書，以及英國《衛報》評選近十年最佳食物類用書。

哈洛德·馬基，世界知名的食物和烹飪科學作家，先後在加州理工學院和耶魯大學攻讀物理學和英國文學，因《食物與廚藝》一書奠定權威地位。他也為《科學》期刊、《世界百科全書》、《紐約時報》撰文，在美國餐飲學院、加拿大廚師聯合會等職業專業學校授課，也在美國科學促進會、丹佛自然史博物館、費米研究室等學術專業研討會演講，並常受邀至各大新聞媒體廣播節目。

新作《廚藝之鑰》可視為《食物與廚藝》之前篇，乃廚房實作及烹飪科學入門必讀之作。

Harold McGee

鄧子衿

鄧子衿，中興大學生命科學系，目前專職科學編輯。幼年曾隨外祖母種菜宰雞，長大後假日喜歡逛傳統市場，希望以後有機會嘗試打獵。

目录: 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
• • • • • ([收起](#))

[廚藝之鑰（下）_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 烹饪
- 饮食
- 食譜
- 食材指南
- 食物
- 哈洛德・马基
- 食物與廚藝

评论

我只能说，太妙了

面食讲的很好

台本要把所有奶油替换成黄油

[廚藝之鑰（下）_下载链接1](#)

书评

[廚藝之鑰（下）_下载链接1](#)