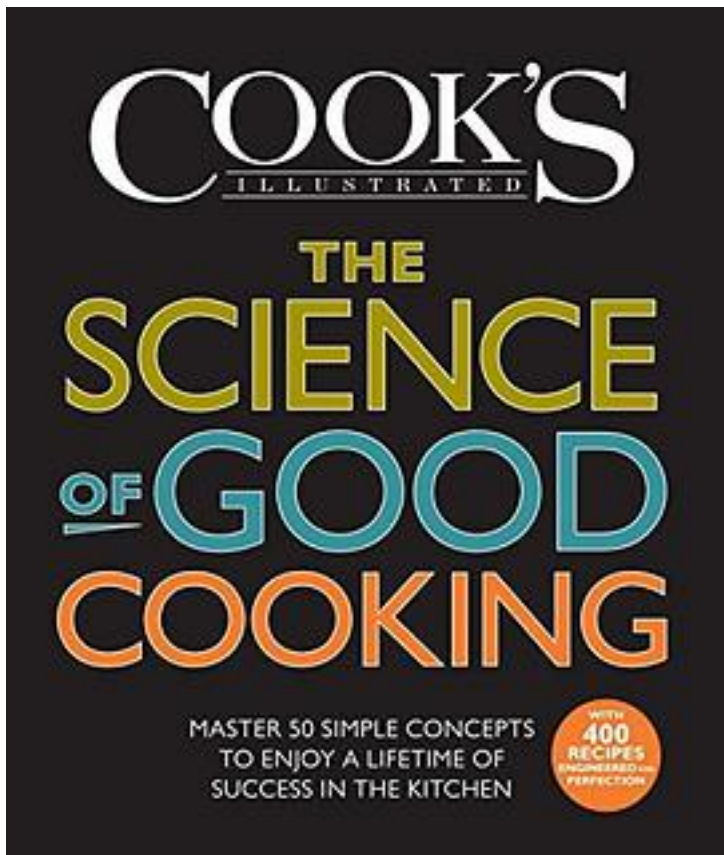


The Science of Good Cooking



[The Science of Good Cooking_下载链接1_](#)

著者:The Editors of America's Test Kitchen and Guy Crosby Ph.D

出版者:Cook's Illustrated

出版时间:2012-10-1

装帧:Hardcover

isbn:9781933615981

作者介绍:

■作者簡介

蓋．克羅斯比博士（Guy Crosby, PhD）

自2005年起擔任美國實驗廚房與《廚藝畫刊》的科學編輯至今。畢生致力於找出在家烹飪最棒的料理方法，並以近乎偏執的熱情聞名業界。也因此《廚藝畫刊》獲《華爾街日報》讚譽為「料理宅的聖經」。

他在業界地位崇高：從新罕布夏大學取得化學學士學位、於布朗大學取得有機化學博士後，蓋．克羅斯比便投身於農產品與食品材料產業逾30年。曾任科學家、研究主任，並擔任食品公司的研發副總裁。

他同時任教於史丹佛大學、哈佛大學、弗雷明翰州立大學，現為新罕布夏大學外聘顧問、哈佛大學公共衛生學院的營養學兼任副教授。也是美國食品科技學會（Institute of Food Technologists）、美國化學學會（American Chemical Society）、美國營養學會（American Society for Nutrition）的專業會員。蓋．克羅斯比和妻子克莉絲汀現住在麻塞諸塞州的威斯頓。

美國實驗廚房編輯群（The Editors of America's Test Kitchen）

該機構位於波士頓市郊，面積廣達兩千五百平方呎。著有《廚藝畫刊》（Cook's Illustrated）和《廚師國度》（Cook's Country）雜誌。週一到週五此地隨時都有三、四十位實驗廚師、編輯、食物科學家、試吃人員和廚具專家在此工作。

該專業團隊的任務是一次次的測試食譜，直到充分了解每道菜的美味秘訣，以及為何如此美味，直到找到「最棒的」食譜版本為止。你可以從美國公共電視頻道收看《美國實驗廚房》（AmericasTestKitchen.com）或《美國實驗廚房之廚師國度》（CooksCountryTV.com）進一步了解他們紮實又精湛的工作成果。

■譯者簡介

陳維真

台灣花蓮人，曾任非凡電視台新聞編譯、自由時報國際新聞編譯，現為專職譯者。譯有《長壽村的12個飲食秘密》、《簡單，就是最好的味道》等書。

張簡守展

高雄人，現居台北。政治大學英語系、輔仁大學翻譯學研究所畢業，現從事軟體中文化，兼職書籍翻譯。合譯譯著有《2011世界現況》。

【協助譯者群】

翁雅如

宋雅雯

張小蘋

曾沁音

游卉庭

黃書儀

目录:

[The Science of Good Cooking_下载链接1_](#)

标签

美食

烹饪

科普

英文原版

厨艺

food

cooking

美食家

评论

虽操作性挺强，但这书实际上是给餐馆厨子看的，对家庭厨师们意义不是很大，对云厨师更没什么用

[The Science of Good Cooking_下载链接1_](#)

[The Science of Good Cooking_下载链接1](#)