

厨室探险



[厨室探险 下载链接1](#)

著者:[法]埃尔韦·蒂斯

出版者:商务印书馆

出版时间:2013-5-1

装帧:平装

isbn:9787100097321

作者埃尔韦·蒂斯，法国当代物理化学家。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。

作者介绍：

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 Gastronomie）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。

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
· · · · · (收起)

[厨房探险](#) [下载链接1](#)

标签

美食

饮食

科普

科学

美食厨房

法国

分子料理

生活

评论

全是西餐西点，看得一点兴致都没有，我又不要做梳芙里，我又不要做果酱。就记住一条：为了防止水煮蛋时蛋壳破了蛋白流出来，滴醋比放盐有用。作者还说了一堆高大上的鉴别生蛋熟蛋的方法，我就很不明白，难道不是“摇一摇”就可以了么？！

经典分子美食入门～完全掌握基本食材各种属性！

结尾和附录都很用心

很有用，不过应该可以写的更有趣点的

起码一半完全看不懂。。。记几个有意思的结论好了：1、热水比冷水冻成冰的速度要快，2、果酱软一点会显得更美味，3、热茶冲进冷牛奶里会不涩，反一反就会涩（虽然我也没觉得茶的涩是个很糟糕的事情）

哈哈哈哈这真是深井冰一样的研究啊一边看一边无奈一边笑，但是我要承认，阅读体验真的不算愉快。（还好是图书馆借的）

本书是技术宅的福音，学好有机化学注定可以做好饭。

恩，其实把吃跟化学扯一块挺没劲的，但是咱都学了化学了不是，总得跟这世界建立点联系吧。作者写的内容还算实在。

其实一般

分子料理的理论著作。对日常烹饪也很有指导意义，所谓“知其所以然”。就是座位一个十几年没碰过化学书的人来说看到一堆化学键和分子式真是太痛苦了。

不错一些知识很有用

颇为专业的食物书

作为烹饪爱好者学到一些新的观点还觉得挺不错的。介绍了一些烹饪中的化学知识，水平大概是科普入门级别的，还是想找几本原版的内容更深入的看看。作为一个译本读起来有点不够顺畅，而且发现几个错别字……

在分子层面上对产生美味进行探究，开拓视界。让人顿生“广阔天地大有作为”之感！

锅的秘密？

厨房里的事，别人在讲HOW，作者在讲WHY

虽然是凑单买的，但是很满意，解答我不少疑问，由此提出更多值得思考的美食问题，都是为了好吃。

试图揭示日常饮食（法国菜……）中的科学背景以及改进手段，虽然对中餐意义不算大，但处理基本食材上还是可以借鉴的，另外科学内容太多了，趣味性就降低了……

写得不错~

西式餐点背后的物理化学，如果有这方面的爱好的话，估计是挺有指导意义的。每个小章节都像是报纸上的料理小窍门豆腐块是怎么回事儿……

[厨室探险 下载链接1](#)

书评

[厨室探险 下载链接1](#)