

你为什么那么好吃——技术型吃货养成



[你为什么那么好吃——技术型吃货养成_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:

装帧:

isbn:9787128080114

作者介绍:

目录:

[你为什么那么好吃——技术型吃货养成_下载链接1_](#)

标签

食品科学

知乎

技术型吃货

美食

有趣

味觉

评论

有趣。原来我们在评价一样东西「好吃」的时候，说的是这种东西让我们的各种感官都得到了愉悦的体验；原来五味指的是酸甜苦咸鲜；原来辣是痛觉和温度觉的综合作用；原来很多口味食物事实上是嗅觉在起作用。

有意思的读物 耗时不长而且能学到东西 赞一个～

确实挺技术的。说明书一般介绍了我们是如何感受到味道的。生命，就是一系列化学反应啊……

科普满分

书中内容大部分为我知道我知道的内容，因此在我这只有3星

food geek 养成

作者行文幽默，轻松地科普了食品的感官科学~感觉书名改为《科学型吃货》更适合，哈哈

其实还挺有意思的小册子

科学有趣，我可能是一个超级味觉者~

基本知识小百科，就像只看老师划的重点。但是就像只看划的重点成不了学霸一样，这本书并不能像它的书名吹得牛逼那样让你成为技术型吃货。成为吃货可不是一个简单的
事情。

[你为什么那么好吃——技术型吃货养成_下载链接1_](#)

书评

[你为什么那么好吃——技术型吃货养成_下载链接1_](#)