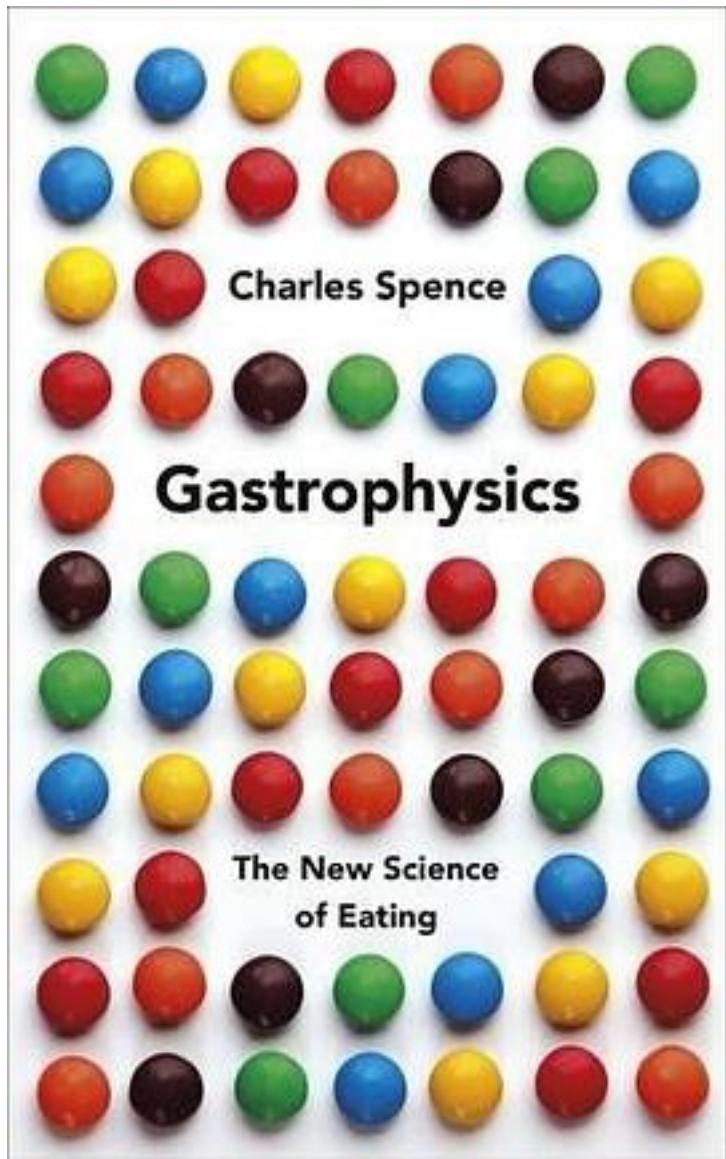


Gastrophysics



[Gastrophysics 下载链接1](#)

著者:Charles Spence

出版者:Viking

出版时间:2017-3-23

装帧:Paperback

isbn:9780241270097

作者介绍:

目录:

[Gastrophysics 下载链接1](#)

标签

科普

Taste

心理学

商业

modernist

Food

评论

(76/104) 在成都一家甜点店读完。老板还是学得很到位的，从法式慵懒的小调，到冰激凌色丝绒家具，圆边大理石小桌，有重量的黄铜餐具，遍布的绿植，再到那森系的甜点，茶饼莓果巧克力冰淇淋完美演绎苦酸甜与摩挲融化口感，气氛营造的很完整。对于一些美食感官实验感到好奇的同时，感慨操作感官的套路真是越来越多了。无形价值的科学，一般人看来如同魔法，不必说服，效果说话。

Modernist culinary

artistry的宣言书，认为对于食物有益的创新并不是3d打印/机器人大厨什么的，而是从

化学生物心理哲学方面去深化对于人与食物关系的了解，并创造出真正符合环境与人类口味的新型食物体验。但是，其中关于食品科学的描述实在是太基础太陈词滥调了（第一次读这种食物科学科普书的人可能会觉得还蛮好玩的，但是要不要所有这类科普书讲来讲去都是一样的东西==）最后的结论也没有太吸引人，只有其中关于modernist culinary的历史有一点意思。

[Gastrophysics 下载链接1](#)

书评

[Gastrophysics 下载链接1](#)