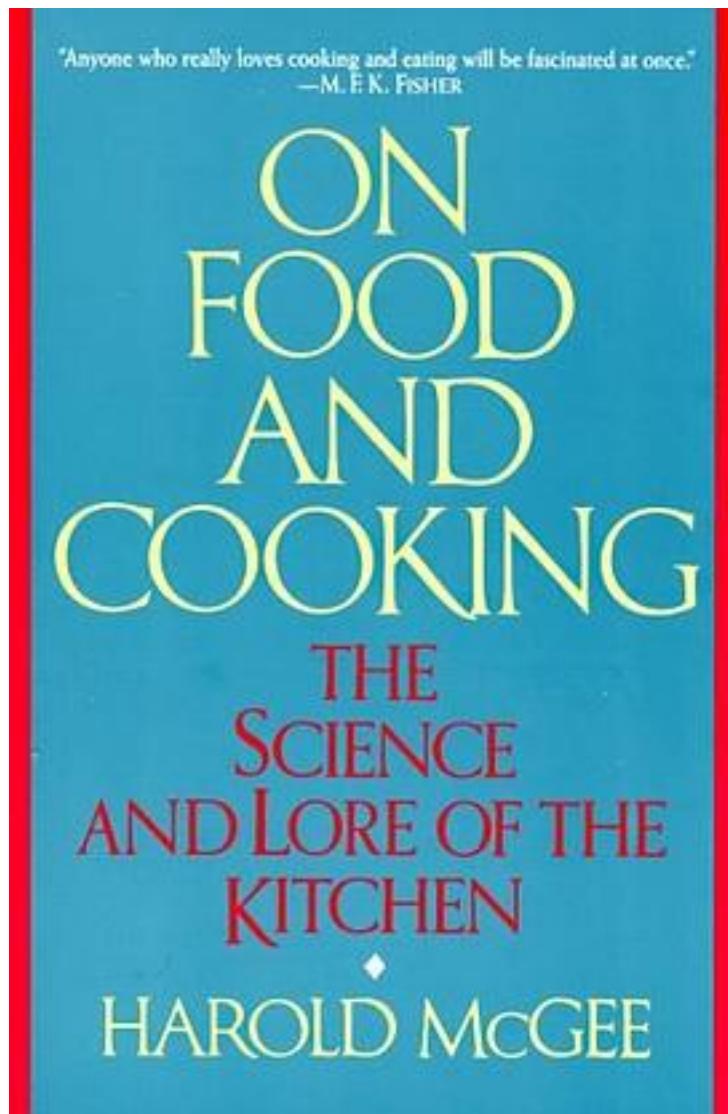


On Food and Cooking



[On Food and Cooking 下载链接1](#)

著者:Harold McGee

出版者:Prentice Hall & IBD

出版时间:1997-02-01

装帧:Paperback

isbn:9780684843285

作者介绍:

哈洛德·马基，世界知名的食物化学和烹饪权威，先后在加州理工学院和耶鲁大学攻读物理学和英国文学。

《食物与厨艺》系列丛书于1984年首度出版，被《时代》杂志誉为“小巨作”；

2004年完成第二版修订，增补了2/3的内容，同年被国际专业厨师学会（IACP）及餐饮界权威詹姆士·比尔基金会（James Beard Foundation）评选为最佳食物类参考用书；

2005年，美国美食杂志Bon Appétit推举哈洛德·马基为年度美食作家；

2008年，哈洛德·马基名列《时代》杂志的世界百大影响人物。

哈洛德·马基的其他著作包括The World Book Encyclopedia、Nature、Food&Wine、Fine Cooking。他目前还担任《纽约时报》的专栏作家。

哈洛德·马基的文章常见于《科学》期刊、《世界百科全书》《纽约时报》。

他在美国饮食学院、加拿大厨师联合会等专业学校授课，也到美国科学促进会、丹佛自然史博物馆甚至费米研究室等学术专业研讨会演讲。他还是公众人物，并时常受邀出现在各大新闻媒体及广播节目上。

目录:

[On Food and Cooking 下载链接1](#)

标签

烹调

料理

饮食文化

饮食

美食

教科

外国文学

B

评论

对食物的物理化学原理介绍得很详细。对于想钻研食物的人来说是一本很好的参考书。

On Food and Cooking_下载链接1_

书评

一个男人要吸引一个女人至少有两种办法，第一是为她烧一桌好菜，二是在她为你烧一桌好菜时努力赞美她的厨艺并且告诉她这个配料和那个配料为什么能搭配得那么好。同样，这本书不会告诉你如何烧一道豆角烧茄子，而是告诉你为什么豆角配茄子吃起来那么美。我拿到这套书后首先看的...

这是一本可以抓住男人胃的好书，里面的介绍生动有看下去的欲望，是一本不错的食物类的书，吃货们的大爱啊~~~

西方人的酱料无非就是脂肪奶油拌出的非健康膏酱，本书中还真拿这些软烂的汁液当宝了，所谓的法式大餐大都是靠这种高脂酱料来涂抹，软绵绵的口感真它娘的恶心。而对

于中式传统酱油只有不够50字带过，也太偏颇了。倒是开篇时的面食科普挺不错。

【春上春树随喜文化】 分子料理的开山之作 人类从食不果腹 到食品的工业化进程
利用大自然的恩赐 提取分子结构深加工的科学品控 并在满足人的口腹之欲上
无所不用其极 变化万千的食谱和添加剂 在极大丰富物质生活的同时 也是人类历史上
首次因营养过剩 而导致的健康问题 大于饥...

[On Food and Cooking](#) [下载链接1](#)