

美食黃金比例: 開啟烹飪想像的33組密碼



美食黃金比例 RATIO

The Thirty Codes Behind the Craft of Everyday Cooking

開啟烹飪想像的33組密碼

邁可·魯爾曼 (Michael Ruhlman) 著 宋曉音 翻譯

《美食黃金比例》要傳達給你的不是一道道深奧難懂料理的秘訣 -

而是要告訴你，如何利用「美食黃金比例」廚會得心應手。

邁可魯爾曼—星級主廚、食譜作家、飲食哲學家、摩登料理

吉爾摩家列維亞諾作家—影評影痴

新唐人主廚 李真一—藝術美術設計師、王權攝影—國際攝影大賽得主、摩登料理

知名烹飪作家 楊曉兒—飲食攝影師、知名美術家、體真壽—自然主義攝影師

[美食黃金比例: 開啟烹飪想像的33組密碼 下载链接1](#)

著者:邁可·魯爾曼 Ruhlman, Michael

出版者:積木文化股份有限公司

出版时间:2010/04/20

装帧:

isbn:9789866595479

為什麼麵包變成義大利麵？蛋糕變成瑪芬、鬆餅、可麗餅？

美食黃金比例33組，揭開烹飪的真相，讓烹飪更簡單、更令人心滿意足……

魯爾曼（Michael Ruhlman）突破令人焦慮的過多資訊，撰寫出這本創新、簡單、直搗烹飪核心的《美食黃金比例》。

當你知道了一項美食黃金比例，那可不是學會一道料理，而是知道了上千道食譜。

何必耗費時間去整理書籍、雜誌和網路上刊載的幾百萬道餅乾食譜呢？只要記住1-2-3，不是比較簡單嗎？這就是隨時都能製作、基本而美味的餅乾麵糰的材料黃金比例：1份糖、2份油脂、3份麵粉。從這麵糰開始，你可以加入——巧克力、檸檬和柳橙皮、堅果、罌粟籽、肉桂，增添幾樣你喜歡的材料。以紅糖取代白糖，做出顏色較深、較耐嚼的餅乾。如果加入泡打粉或蛋，則可以創造較輕盈膨鬆的口感。

所以，黃金比例是一千種變化開始的起點。依照黃金比例來料理美食，將讓你掙脫食譜的束縛，獲得自由。《美食黃金比例》提供了能夠發展出不同變化的33種黃金比例與建議方案，更揭露了烹飪的真相：這些基本準備工作讓我們了解到，廚房裡的根本材料——水、麵粉、奶油和油、牛奶和鮮奶油、蛋，是如何發揮作用的。改變材料的黃金比例，麵包麵糰就會變成義大利麵麵糰，蛋糕就會變成瑪芬鬆糕、變成空心鬆餅、變成可麗餅。從而建構出一個簡單卻豐富的烹飪國度。

作者介绍:

目录:

[美食黃金比例: 開啟烹飪想像的33組密碼](#) [下载链接1](#)

标签

美食

飲食

美食黃金比例:

书

开启烹饪想像的33組密码

寻找

LIFE

2010

评论

[美食黃金比例: 開啟烹飪想像的33組密碼](#) [下载链接1](#)

书评

[美食黃金比例: 開啟烹飪想像的33組密碼](#) [下载链接1](#)