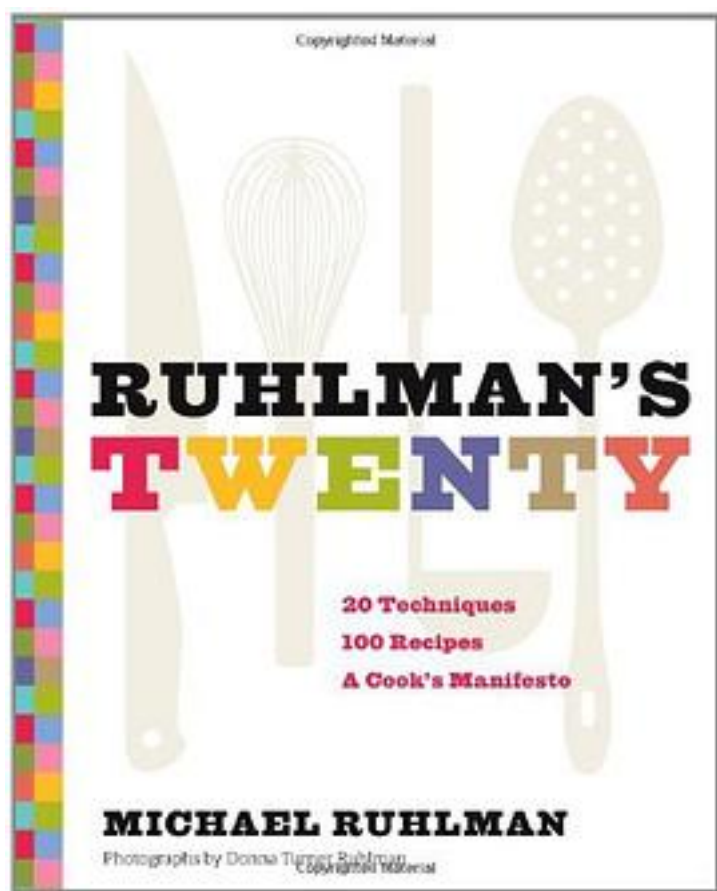


Ruhlman's Twenty



[Ruhlman's Twenty_ 下载链接1](#)

著者:Michael Ruhlman

出版者:Chronicle Books

出版时间:2011-9-14

装帧:Hardcover

isbn:9780811876438

One of the most respected culinary journalists presents the 20 essential cooking techniques he considers crucial to improving anyone's cooking - whether intermediate cook, committed hobbyist, or professional. The fresh, gorgeous design includes clear and easy to understand process shots for many of the techniques, as well as beautiful

colour photographs of the various steps and finished products of each of the 100 recipes. This book, from one of the category's most influential writers, contains original material with strong backlist potential and cross-over appeal for both the recreational and the professional cook.

作者介绍:

迈克尔·鲁尔曼，畅销美食作家，曾就读于美国厨艺学院（Culinary Institute of America）。勤于笔耕又精于烹饪，堪称是最有厨师灵魂的作家。美食写作生涯获奖无数，曾与多位名厨共事。与美国主厨托马斯·凯勒（Thomas Keller）合作《法国洗衣店餐厅食谱》（The French Laundry Cookbook）、与法国主厨埃里克·里佩尔（Eric Ripert）合著《回归烹饪》（A Return to Cooking）等书，另著有《完美烹饪全书：一看就懂的1000个料理关键字》（The Elements of Cooking）《大厨的诞生》（The Making of a Chef）《大厨的灵魂》（The Soul of a Chef）《美食黄金比例》（RATIO:The Simple Codes Behind the Craft of Everyday Cooking）等十余部著作。还曾担任过“美国料理铁人”（Iron Chef America）“下一个料理铁人”（The Next Iron Chef）等美食竞赛节的评审。作品常发表于《纽约时报》《洛杉矶时报》《美食》（Gourmet）等各大美食专栏、杂志以及他的个人官网。

潘昱均，美国俄亥俄大学广电传播系毕业，辅仁大学语言学研究所硕士。早年服务于电视传播产业，热爱电影、文学与写作。留学回国后即开始为期十多年的英语教学生涯，直至今日。现为兼职译者，译有《法国美食末日危机》《厨房死了一个打杂工》《完美厨艺全书：一看就懂的1000个料理关键词》等。

目录:

[Ruhlman's Twenty_下载链接1](#)

标签

Food

詹姆斯·比尔德烹饪书籍大奖

生活

散文

MichaelRuhlman

评论

好的烹饪书并不在于出书人有多出名，材料有多名贵。当然Ruhlman的名气并不小...归根到底是实用

很多食谱最大的问题就是没有讲清楚每种原料、每个步骤的道理是什么。道理一旦讲清楚，完全可以举一反三、个性化操作。如果搞不清楚道理，只是按照菜谱生搬硬套，成品会常常因为食材的差异、个人的口味甚至天气而与“卖家秀”大不一样（太多惨痛的经历....）。这本书自带的菜谱本身都是西餐，参考意义不大，但是把最基本的一些道理（比如怎么用盐，怎么调鲜，怎么用水等等）讲透了，中西餐殊途同归。

[Ruhlman's Twenty 下载链接1](#)

书评

一提到中餐，我们总是自豪说只有中国人能做出这种美味，对于老外来说，当电子秤称不出“盐少许”，量杯量不出“油适量”是什么的时候，就彻底无奈了！也有人因此而黑中国餐饮——永远无法像麦当劳、肯德基那样标准化！拜托！标准化真的是检验一切美食的标准么？我在品尝爱人给...

[厨艺的常识]
做为四川人的我并不擅长做菜，这是比较遗憾的。不过呢，我却是个有口福的人，家里老爸、哥嫂烧菜都很有一手。其是哥哥做的肥肠鱼，与外面餐馆的味道比起来绝对是有过之而无不及。对此嫂子那是相当的佩服的。嫂子常常自己研究，但做出来总感觉欠缺点什么，嫂子一直...

你把《厨艺的常识》这本书带回家后，是不是直奔菜谱而去了？也是，纵然是白纸黑字的书籍，我们读起来也多半会舍弃序言，更不要说《厨艺的常识》是一本五彩缤纷的图文并茂的书。假如书里的插图是风景是人物肖像，或许能抑制住我们不停地往后翻看下一幅的好奇心，但《厨艺的常识》...

吃货，什么都吃，什么都能吃，大口吃，得到的只有两个字：好吃。所以吃货总是那么有型。美食家一般是从吃货进晋的高级阶段，美食家有了之前做吃货的大量经验，嘴巴都很刁，或者说是食物气味、味道、口感、温度等及其敏感，对食材有着自己的追求和理解，吃的过程也总是细细品...

一般烹饪书，你是看不出成品的真正味道的，除了虾蟹这样味道比较明确的食材。但这本书不同。除了步骤写得详细之外，作者一开始后就逐步详尽介绍盐的味道、作用和不同种类；水在烹饪中的各种作用等等。让人重新对这些味道有所认识。然后作者再写菜谱时，放的盐，放的洋葱，放...

因为疫情重新激发我对于烘焙的热爱。就顺便找了好几本和烹饪相关主题的书来读。翻完之后，出人意料觉的这本《厨艺的常识》带给我的惊喜感最多。比如说，你知道如何按照食谱去做菜吗？猜大多数人应该和我差不多。想学一道菜，一般先去网上找出食谱，粗略翻看一下，有时候都不...

烹饪的习惯和饮食的习惯是分不开的。豪爽的调味囫圇地吃，味觉和胃口也就被驯化得不敏感。对于精细烹饪出多种形态的蛋白质也感受不出太大差别。我就是这样的人。三天前，去淮海路吃了一家烧鸟店。提灯也好、白肝也好，能吃到师傅精确的手法，能保留嫩的口感就绝不老一分。然而...

我一直觉得外国的烹饪书在国内缺乏竞争力，首先是外国食谱（特别是欧洲的大多数美食），在国内的普及度不高，做的人也不多，就单说国外的芝士的种类用法风味可能都能难倒一大部分人；其次，原材料不太易获得，这本书前面的几种盐，可能只能网上购买；还有外国菜喜欢标准化，有...

我很关注下厨厨艺的哲学判断力。
比如炒菜的炒，就是一个非常典型的技巧，你需要更多的判断力。saute
就是跳的意思，小食材都会在锅里这样跳。但是怎么跳要跳多高？用什么样的温度？这
就有讲究。你是仅仅拿它做过渡，还是要逼出水分，还是要外酥里嫩。
如果是高温煎炒，目的就...

首先，这本书是最近才出版的，截止目前，评分的人数不到 100
人，评分这么高是有水分的。略读之后，觉得这本书完全配不上目前 9.4
分的高分，有种被欺骗的感觉。
原理的内容讲的很少，也不精准。不是我想象中的那样高屋建瓴。可能《Modernist
Cuisine》会好一点，但买不起。...

虽然我不会做菜，但是特别喜欢看电视上的做菜节目，有一个中外大厨比拼的节目给我
留下了深刻的印象。西方人的厨房里，工具琳琅满目，五花八门，菜肴的配料和做法也
很有趣，这让我对西餐充满了好奇。
《厨艺的常识》这本书将西餐制作技巧化繁为简，给出20个关键技法，重新定义了...

曾看过一部与美食有关的电视剧，不记得名字了，但记得好像是讲两家互相竞争的餐馆
。A餐馆推出了一道知名的招牌菜，吸引了大量食客，B餐馆老板就急了，于是她去餐
馆点了一份，回去后她就研究这道菜究竟怎么做的。可是在做炸肉的时候，她做了很多
份都做不出那道菜的口感，她想得...

[Ruhlman's Twenty_下载链接1](#)