

<<爱因斯坦的厨房>>

图书基本信息

书名：<<爱因斯坦的厨房>>

13位ISBN编号：9787504453686

10位ISBN编号：7504453684

出版时间：2006-1

出版时间：中国商业出版社

作者：（美）罗伯特·沃克

页数：281

字数：310000

译者：罗红

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<爱因斯坦的厨房>>

内容概要

为什么说细砂糖对身体不好？

冰糖、砂糖、红糖、焦糖、蔗糖，这些糖到底有什么不同？

为什么有时要用冰糖，有时要用红糖，有时又要用砂糖呢？

这些“甜言蜜语”的糖，到底隐藏了多少秘密？

盐从化学上来说，不过就是单纯的氯化钠。

就物理上来看，不过就是比食盐大，或是比食盐小的差别，但在超市里却有“爆米花盐”、“调酒专用盐”等等品种。

这些“大地之盐”究竟有什么不一样呢？

肥沃的大地孕育出提供生物养分与热量的蛋白质、脂肪、碳水化合物，但有的对身体有益，有的却会因烹调方式和体内的消化吸收转化成可怕的有害物质，这到底是为什么？

香草粉、发酵粉、小苏打粉等，这些是让食物变得更加美味的魔术粉末，但它们真的是魔术吗？

不，它们是“化学”，因为其中的一些分子与其他原料产生化学变化，让食物变得更加美味，因此才会有很多人说烹饪就是“厨房中的化学”。

《爱因斯坦的厨房》解释了食物及烹饪工具背后运作的科学原理、天然食品与加工食品的制造过程与用途，提供百余则厨房科学Q&A，解答许多厨房中会发生的物理或化学问题。

在这本解释厨房世界里种种匪夷所思、令人惊奇的作品中，可以找到颠扑不破的大自然与科学定律。

走吧！

到厨房去，因为那里是最佳的科学实验室！

<<爱因斯坦的厨房>>

作者简介

罗伯特·沃克 (Robert L. Wolke)，美国匹兹堡大学的荣誉教授，专注于研究物理与化学方面的问题。身为一个知名的教育家兼演说家，他以能够让科学易于理解，而且学来有趣著称。沃克在《华盛顿邮报》上的专栏“Food101”赢得过James Beard基金的最佳报纸专栏奖，目前担任《

<<爱因斯坦的厨房>>

书籍目录

第一章 甜言蜜语 提供热能 精制粗糖 精制白糖 超级冰红茶 结块红糖解决妙法 当甜菜遇见甘蔗 糖蜜的种类 糖蜜讲座 嘿，空间不足！
两种焦糖 哪里来的玉米糖浆？
可口美味巧克力 荷兰式可可 白巧克力 只甜你口！

第二章 大地之盐 有黏性的盐 一点点柔软！
代盐非盐？
意大利面 嗨，海里来的盐？
盐，还是无盐？
犹太人用犹太盐52糟糕，太咸！
老磨坊阴谋

第三章 肥沃之地 脂肪与脂肪酸 当好脂肪变坏 过与不及 脂肪算术 清清如水，澄清奶油！
法式极品奶油 玉米大挤压 冉冉沸油 注意：油面来了 回锅油料理 零脂肪的油？
包输赌注 切割脂肪 超高温杀菌

第四章 厨房里的化学 滤水器谜团 发粉疑 阿摩尼亚陌生客 铝会造成老年痴呆症吗？
强效特酸 塔塔酱，塔塔粉 喔，难吃的香草精！
味精：味道加强剂 多少玉米才能教会北佬？
再次挫折 天哪，葡萄酒醋！
土豆上的芽 镶绿边的薯片 邪恶土豆眼 “零”不等于没有

第五章 海陆大餐 红蓝白三色肉 超市牛绞肉 顶级牛肉与肋排 骨头的贡献 骨头边的肉最甜？
测温几何学 浮油！
浮油！
火腿嘉年华 盐水料理 晚安，甜蜜的浸泡 撇掉浮渣！
看，黏答答！
节食的人不碰 真正白肉 鱼腥疑云 薯条，还是鱼子酱？
鳕鱼也骗人 残酷的水世界 噢，我的贝壳！
天生干净！
岩石与甲壳之间 龙虾大餐

第六章 当沸点遇上冰点

第七章 再来一杯！

第八章 微波大惊奇

<<爱因斯坦的厨房>>

章节摘录

第一章 甜言蜜语 在传统的五种感觉里——触觉、听觉、视觉、嗅觉和味觉——只有最后两种是纯化学性的，也就是说，只有它们能够探测到真实的化学分子（你会常看到“分子”这个词。别慌，你只需要知道“分子是各种物质里很小很小的东西”、“不同分子构成不同物质”，就可以了）。

透过奇妙的嗅觉和味觉，我们能够接触到各种化合物的分子，遍尝天下美味。

嗅觉能够探测到空中飘浮的气体分子，味觉能够探测到溶解在食物所含水分中或溶解在人们唾液里的分子（岩石的气味就闻不到，也尝不到）。

和许多动物一样，嗅觉引导人类找到食物，味觉帮助人类判断这种食物能否食用、味道如何。

所谓“风味”（flavor），包含了鼻子闻到的气味、味蕾尝到的味道，还有温度、劲道（调味料的“刺激”）和质地（食物的口感）。

鼻子上的嗅觉神经末梢能区分出几千种不同的气味。

据估计，“风味”有八成取决于气味。

如果你觉得这个数字似乎偏高，请记住口腔与鼻腔是相连的，咀嚼时释放出的气体分子从口腔向上飘进鼻腔，在吞咽东西时，会在鼻腔形成部分真空，将口腔空气吸进鼻腔。

.....

<<爱因斯坦的厨房>>

编辑推荐

烹饪深处的发现之旅，新世纪厨房的科学解答！

想要了解厨房里的科学原理，又不想阅读枯燥无味的烹饪书籍吗？

每一位认真的家庭主妇都应该将这本书放在书架上，它借着破解厨房基本知识的神秘，赋予你运用食谱的信心与提升厨艺的技巧。

本书详细解释了食物及烹饪工具背后的科学原理，并详细讨论了天然食品与加工食品，它们来自何方、有何用途，以及对实际操作有何影响等。

全书按照具体内容分类，有助于读者迅速查找到特定项目及其解释。

该书曾获国际烹饪专业协会Bert Greene最佳饮食写作奖。

相信你读完这本机智且迷人的著作后，定爱不释手！

<<爱因斯坦的厨房>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>