

廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點）



[廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點）_下载链接1](#)

著者:哈洛德·馬基（Harold McGee） 著，鄧子衿 译

[廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點）_下载链接1](#)

标签

评论

给一个厨师朋友买的，希望对她有用。

很好，书质量挺好，物流很快，good，内容还没看，看看后追评

配送员服务优,店家服务优，京东值得信赖。

很不错的书，很满意

别看这本书又是繁体，又怎么会**坏了两次都是被人翻阅过的。

一直在京东买书，质量好价格实惠

书太旧了 感觉是搞活动清二手书

为了进一步提高自己的厨艺买了这套书，感觉很不错，喜欢下厨的人必须入手。赞一个！

买完以后发现淘 宝有一家两本一共的价钱才是这里一本的价格，心里不舒服

很好的书，物流很快，包装完好！

好书，不错的选择，质量有保证。

非常好非常难得的一本书

内容可以，用纸一般

还不错，可以看看

买了上下两本书需看一段时间才能领悟，书质好。

很好，很不错，很快，很好喝，很纯正，很德国，很京东，很满意，很高兴，有20个字了吗？

廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點）

很好的商品，值得购买！！！！

两本书都很不错，只是繁体字比较吃力读起来。

一本详细全面的对厨艺讲解的好书。

因为促销原来只买了下 现在终于把上买了 里面内容实在

挺好的，钟情于繁体字的各种书籍。

是非常不错 很值得购买

食品好看好。有教育意义的书籍，推荐给大家分享

的哦哦那个系不错，很喜欢哈哈

有人说挺好，就买来看看

就是繁体，看起来不顺，质量很赞，内容丰富

还没有看，据说繁体字不好看懂，

学习了，好书。

可以借鉴着看看

正版，物流快

还是不错的！

屯着慢慢看。

还没看完，不过没有《食物与厨艺》那套专业！

廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材

书好脏…一层灰…仅有一个快递带装着，评分低不是给书的，而是包装！

書無破損

还行吧吧还行吧吧还行吧吧还行吧吧

是我太好说话了吧，随便什么样的书都寄过来。包装都没有，封面还破的，什么意思？
京东是越来越烂了，什么烂商品都给客户寄

好

1234567890

我写这个就是为了弄些京翔直，评价没有任何参考价值，复制粘贴很简单

非常不错的书，很实用，内容精彩，语言精炼。无论在哪个层面都很使用。

很厚一本书，真心不错！

不管是對初學者、家庭煮夫煮婦，或是專業廚師，烹調要愉快且成功，都得先了解自己的烹調食材。再有創意的廚師，也得依照食物天性來發揮。《食物與廚藝》作者哈洛德．馬基，從數十年來對食物和廚藝的精研中，擷取出日常烹飪的實用知識，並親身試驗，修正結果。帶領讀者從最根本了解食材該如何挑選、處理、保存和烹調，破除廚房中的一知半解，為各式疑難雜症提供明確的下廚指引。

很有用

书籍终于买到了，很喜欢。正版，经常来京东买东西。谢谢？

很好，如果有简体版的会更好

！！！！

掌握好厨艺的必备之书，知其本方才练其精

非常值得读，很棒???

这个不如《食物与厨艺》讲解的这么好，但也足够为我们日常的生活，厨艺提供指导，值得购买，和《食物与厨艺》是一个作者

好！

书不错

有用

正版图书，通俗易懂。简洁

印刷很棒，内容也是我想要的

很喜欢的一本书，不过主要是用来增长自己的厨艺，为了家人的健康而学，自己也是很喜欢厨艺，所以很满意这本书，这本书很实用！

好.....

墙裂推荐这个书，不是菜谱！详细阐述所有食物是什么，烹调如何改变食物，最佳的烹饪方式和原因，徜徉真实的味道之中，相当彪悍，亲手挑选食物，亲手料理自己吃下的东西，食物就是身体的一部分

没有上一本写得好 只能算是上三本经典的家庭细节补充

包装精美。。。。。。

非常好的一本书

姐姐斤斤计较斤斤计较

领券购买价格依然不低

买点书学习一下

好好好好好好好好好好

老公是大厨！有口福啦！真棒！

很好的一本书，但买了还没到手就降价43。不爽

内容很好，很丰富，很好。

繁体字。一些地方色彩搭配

不错的书，就是包装不太好

偏理论性的读物，做菜做到一定阶段看看还是不错的

书有点脏和刮痕，但不影响使用，总体不错

书质量很好，繁体中文个别字看不懂

好书但是要慢慢地看，照着做。介绍得很系统，全面。

长度在5-200个字之间
填写您对此商品的使用心得，例如该商品或某功能为您带来的帮助，或使用过程中遇到的问题等。最多可输入200字

很不错的书，就是没有上下册套餐，价格略贵

挺好。看着舒服实用。好好啊好！

质量很好~~~~~很满意

《廚藝之鑰》是每個下廚者不可或缺的工具書，更是廚藝的基本養成書，以上下兩冊囊括6章廚房、18章食材相關知識。本書也有助於評估食譜優劣，找出其中可能的缺陷或問題，更在烹飪當下可據以調正和修正。最後，這本書還希望能幫助你丟開食譜，開始創作與實驗出屬於自己的烹調方式和菜餚。當你在廚房中遇上任何疑惑時，別在網路上窮蒐正誤難辨的資料，翻開《廚藝之鑰》吧！

不管是對初學者、家庭煮夫煮婦，或是專業廚師，烹調要愉快且成功，都得先了解自己的烹調食材。再有創意的廚師，也得依照食物天性來發揮。《食物與廚藝》作者哈洛德．馬基，從數十年來對食物和廚藝的精研中，擷取出日常烹飪的實用知識，並親身試驗，修正結果。帶領讀者從最根本了解食材該如何挑選、處理、保存和烹調，破除廚房中的一知半解，為各式疑難雜症提供明確的下廚指引。

市面上的食譜多不勝數，但食譜雖多，卻很少說明食物、烹飪用具有哪些基本特性？烹調時該留意哪些食物安全及營養問題？該如何依據手邊材料來調整食譜？這些都是一般食譜無法提供，卻是烹飪時的必備知識。此外，即使是好食譜，也不保證成功，照著食譜做，還必須把語彙及方法轉換成自己的廚房、食材跟經驗。《廚藝之鑰》就是為此而寫：完整涵蓋了從廚房、器具到食材與烹調技術運用等主題，同時給予簡短的解釋。這有助於你了解為什麼要這麼做，並應用在烹飪上，將食譜的抽象指示化為真實的美味菜餚。

没事翻翻港版图书 看看繁体字 也挺有感觉的

《廚藝之鑰：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點）》特色 1.
提供關於料理食物的正確知識
．倘若豆子久煮不爛，就要檢查水的軟硬度。硬水含有許多鈣，會讓豆子無法煮透，這時得改用蒸餾水煮。 2. 以簡馭繁，掌握核心概念即可隨心所欲變化
．同樣的麵糊，如果倒在炙熱的平底鍋，一分鐘內就

印刷精美，促销划算。这一套终于齐了。

比大陆出版的哈洛德系列的书印刷好的多了！

不错推荐不错推荐不错推荐

还行啊，有点用，了解各类材料。

书收到，封面有破损。

上下集都买了...有空再看吧

大家出版社的书，没话说，很棒。内容也很好，不是一般的食谱，更多的，是讲厨房与食材的科学

领导比较挑剔，买回去自己研究~

.....

.....

喜欢做饭，我发现厨师萧邦激动。由著名的古典音乐作曲家的24首练习曲美丽的收集，萧邦。每一首练习曲是搭配一个美味的食谱，伴随着令人垂涎的插图，你炒菜。24个练习曲是在活的格式是一定要取悦任何音乐爱好者介绍。该光盘包含打印食谱和华丽的彩色照片，每道菜。光盘上的每方有一个声-它的相应的练习曲！我个人最喜欢的是在一个小的24，这是伴随着美味的菜肴，题为“跳舞虾4号”。这张CD是任何人谁爱好音乐，喜欢烹饪，最好的是一个伟大的礼物，烹调后这些美味的食谱，你可以弹出CD播放器和享受美丽的背景音乐在你的盛宴。简单的说，我买了这个，把它带回家，然后整夜微笑在沙发上作为一个凌晨只有两填充我的起居室里用他独特的吉他切丝放克融合痴呆品牌。这DVD是一个旅程，从奇异菜单内容覆盖他整个职业生涯到目前为止……那些视频（实践！）椎间盘造影，（你认为你拥有这一切，但我向你保证，你不会），和奖金的DVD

2直播节目（它不会伤害，我可以在波士顿的一个，看我笑得像个傻瓜一样他手里的玩具）。这就是bucketgoodies躲在这里吨。这家伙只是整个包埃迪Van Halen和埃迪榛尽在其中，混合着皮面和形状。太棒了。这张DVD，肯定有很多时间和创新投入，所以那些不喜欢这对bucketman完美的表现，它是你，只是错过了点。我建议你坚持你的梦想/剧院/ Satriani

G3的DVD，你5.1环绕声着迷的前卫金属迷如果你买这张DVD，嗯，你必须知道什么期望。BH是一个奇怪的家伙，这个DVD符合比尔。你没有得到一个奥斯卡提名的DVD的人，其收藏的一家视频，原演唱会片段，和一些有趣的音乐。其生产的考虑你所看到和听到的。演员是我们BH球迷搞笑，但格式看DVD都是怪异的，许多群众演员，你必须寻找到。也许这就是BH想要什么，他的粉丝很聪明。如果你喜欢BH或演奏乐器，不一定是吉他，让这张DVD。如果你期望一个星球大战生产，别说BH爱老的巨型机器人，并放在一起，像一个旧日本科幻电影DVD。甚至有字幕的外国影片的时刻。最后，这很可能是我见过的第一张DVD，享受，当过，摇了摇头，

很好的書，有些內容和食物與廚藝類似

期待中文简体字的出版，繁体字看的太费劲

书还好，可以慢慢看，不过无关紧要的东西说得太多

书没有保护膜，侧面书页上还是黑黑的，之前以为是书籍里的，结果一翻发现是被弄脏的，而且怎么那么贵啊~就因为它是台湾出版的嘛~ 不过书本身的纸质不错

食譜告訴你如何烹調，科學書告訴你烹調原理，本書兩者兼備。
經典鉅著《食物與廚藝》作者最新力作
細數食材特性、烹調原理與變化應用，解開成就佳餚的美味關鍵 ◎
完美廚藝第一步：了解你在煮什麼
不管是對初學者、家庭煮夫煮婦，或是專業廚師，烹調要愉快且成功，都得先了解自己

的烹調食材。再有創意的廚師，也得依照食物天性來發揮。《食物與廚藝》作者哈洛德．馬基，從數十年來對食物和廚藝的精研中，擷取出日常烹飪的實用知識，並親身試驗，修正結果。帶領讀者從最根本了解食材該如何挑選、處理、保存和烹調，破除廚房中的一知半解，為各式疑難雜症提供明確的下廚指引。◎

是科學廚房的基本課，也是食譜的萬用指南

市面上的食譜多不勝數，但食譜雖多，卻很少說明食物、烹飪用具有哪些基本特性？烹調時該留意哪些食物安全及營養問題？該如何依據手邊材料來調整食譜？這些都是一般食譜無法提供，卻是烹飪時的必備知識。此外，即使是好食譜，也不保證成功，照著食譜做，還必須把語彙及方法轉換成自己的廚房、食材跟經驗。《廚藝之鑰》就是為此而寫：完整涵蓋了從廚房、器具到食材與烹調技術運用等主題，同時給予簡短的解釋。這有助於你了解為什麼要這麼做，並應用在烹飪上，將食譜的抽象指示化為真實的美味菜餚。◎ 廚房必備的即時解惑者

《廚藝之鑰》是每個下廚者不可或缺的工具書，更是廚藝的基本養成書，以上下兩冊囊括6章廚房、18章食材相關知識。本書也有助於評估食譜優劣，找出其中可能的缺陷或問題，更在烹飪當下可據以調正和修正。最後，這本書還希望能幫助你丟開食譜，開始創作與實驗出屬於自己的烹調方式和菜餚。當你在廚房中遇上任何疑惑時，別在網路上窮蒐正誤難辨的資料，翻開《廚藝之鑰》吧！本書特色 1.

提供廚房以及料理過程的正確知識

．錫箔紙不適合包裹酸性食物，也不宜鋪在非鋁製的平底鍋鍋底；

．盡量使用冷的自來水烹調；熱的自來水中可能含有水管中的可溶性金屬物質。 2.

破除錯誤的烹調認知

．低功率的電爐具加熱食物的效率通常比高功率的瓦斯爐高，因為電爐具所產生的熱能大都進入食物，較少散失到空氣中；

．大滾的水並沒有比小滾的水高溫，只是更會冒泡。 3.

食物的保存與處理，出其不意的簡單方便．新鮮莓果買回家後，浸入50°C的熱水30～40秒，便足以殺死莓果表面的黴菌，瀝乾水分後冷藏可保鮮多日； 4.

挑戰並改良既定的傳統烹調技巧

．炒蔬菜不必先放熱油，直接放入冷鍋中悶煮，待熟透出水後加入少量食用油略微香煎即可，省油又健康；．煮蛋可把蛋置於64°C的水溫30～

60分鐘，蛋白剛好凝結，能讓整顆蛋從蛋殼中滑出。 5.

精準掌握食材特性和處理原則，教你食譜沒有教的事

．恢復蘆筍甜味的方法：將蘆筍置入冷水中一小時，並在水中加入1~2匙的糖；

．避免肉塊烤過熟：提前取出烤箱，肉塊表面的餘熱會持續往內部擴散。哈洛德．馬基

★2005年美國美食雜誌Bon Appetit年度美食作家

★《時代雜誌》2008年全球百大影響人物 ★

代表作《食物與廚藝》獲得國際專業廚師學會（IACP）評選為經典烹飪用書、美國餐飲界最高榮譽詹姆士．畢爾德基金會評選為最佳食物類參考用書，以及英國《衛報》評選近十年最佳食物類用書。

「為什麼吃豆子容易放屁？」哈洛德．馬基為了這個問題，一頭栽進食物科學的世界，不僅浸淫在期刊論文之間，還走訪世界各地知名大廚的廚房，更把自家廚房當成實驗室，成了名符其實廚房裡的科學家。

他先後在加州理工學院和耶魯大學攻讀物理學和英國文學，2004年以《食物與廚藝》一書奠定食物科學的權威地位，2008年名列全球百大影響人物，如今是世界知名的食物和烹飪科學作家。他也為《科學》期刊、《世界百科全書》、《紐約時報》撰文，在美國餐飲學院、加拿大廚師聯合會等職業專業學校授課，並在美國科學促進會、丹佛自然史博物館、費米研究室等學術專業研討會演講，更常受邀至各大新聞媒體廣播節目。新作《廚藝之鑰》是《食物與廚藝》的實踐篇，為科學和我們日常生活之間開啟了一個通道，是下廚及烹飪科學的必讀之作。譯者簡介 鄧子衿

中興大學生命科學系，目前專職科學編輯。幼年曾隨外祖母種菜宰雞，長大後假日喜歡逛傳統市場，希望以後有機會嘗試打獵。

不错 送货很快 不错 送货很快 不错 送货很快

看了书以后，我的厨艺提高了很多，很好的一本书

作者在西方料理界有着崇高地位，外加大家出版社的完美设计与装帧。

[廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點） 下载链接1](#)

书评

[廚藝之鑰（上）：完全掌握廚房，完美料理食材（醬料、麵食、豆穀、甜點） 下载链接1](#)