

樂道中學



師長好書推介計劃 (2013-2014)

書名：《廚房裡有趣的科學「食」驗》

著/編者：尾鳴好美

出版社：世茂出版

出版年份：2009

索書號：301.3 7258 2009

登錄號：C22415

如果你認為科學實驗等於試管、燒杯，或本生燈，那你就大錯特錯了。當我們走出實驗室，走進廚房，手執烹調工具，也可以進行各種各樣的「實驗」。

你知道加入甚麼東西能讓肉質變軟嗎？你知道如何在家中製作酸鹼測試劑嗎？你知道怎樣才能使削了皮的蘋果不發生褐變現象嗎？以上問題都能在書中找到答案。

料理與科學，乍看似乎毫無關聯的兩門學問，其實卻有著千絲萬縷的關係。《廚房裡有趣的科學「食」驗》這本書結合了烹調與科學，配以簡明的插圖，讓你輕鬆地透過一系列有趣的廚房實驗，學習「可口」的科學理論。

老師姓名：何穎欣老師

日期：2013年9月4日