



樂道中學

師長好書推介計劃 (2015-2016)

書名：《馬鈴薯拯救了一鍋湯?》
出版社：臉譜出版
索書號：463.0022 5072 2007

著者：羅伯特·沃克
出版年份：2007年
登錄號：C21230

『烹飪是一門科學，也是一門藝術……』這本書包含一百三十六個有趣又好玩的謎題，在廚房裡發現科學的樂趣！

代糖不是糖？鹽能令肉變軟？煮湯時加了太多鹽，放幾塊馬鈴薯進去就可以挽救一鍋美味的湯？餅乾上為什麼有很多小孔？西班牙人的廚房為什麼沒有油煙？濾水器究竟濾掉什麼？白糖對身體比較不好？書中提及的問題均來自餐廳大廚和讀者！隨著對於飲食和烹飪的興趣的增加，大家可能會更想解決決定食物的性質與烹飪技巧的化學與物理變化。此書解釋了食物與烹調工具背後的科學原理。

要烹調出好味的菜式不只要有好的烹調技巧還必須選購合適食材。現今的食品工業的產品令人目不暇給，許多烹飪問題其實也圍繞著天然食品和加工食品，到底它們從何而來，有何用途和與不同烹調手法的關係是什麼。

在我們的廚房裡，原來隱藏了這麼多關於柴米油鹽、食物和烹飪的科學謎題！同學們可從這本書中找到答案，讓我們一起從烹飪中享受科學的樂趣。

老師姓名：郭嘉莉老師

日期：2015年10月5日