

科普圖書館好書推薦系列五

科普圖書館告訴你，美食絕對有道理提升廚藝「靠科學」！

<分子廚藝>—分子廚藝之父提斯代表作，用科學分析美食必讀之作。

本書的作者是「分子美食科學」創始人，他設計了一系列科學實驗，分析食物分子在烹飪中的各種變化。愈能了解每個步驟的目的，料理愈趨近完美；了解這些讓我們畏懼的物理跟化學，便可讓食物隨我們的意思，味道變得更好。

一個好的薯條內心應該要鬆軟，越少油越好，而外皮應該要脆而不焦。一般來說，12mm 寬的薯條在攝氏 XXX 度的熱油中炸七分鐘，可以得到很好的薯條外型，之後再用攝氏 000 度的熱油炸，直到得到金黃色外殼，這是最完美的薯條。

想知道怎麼炸出好薯條嗎？趕快來科普圖書館了解如何用科學做出美味好料理

