



SNOW'S KITCHENALIA

全球厨具手绘图鉴

(英) 艾伦·斯诺 著
李惟玮 译



 华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

 有书至美
BOOK & BEAUTY

致谢

感谢埃德和戴夫以及所有为这本书付出心血的可爱朋友；感谢我的代理人简·威利斯；感谢Pavilion出版社团队的凯蒂·考恩、史蒂芬妮·米尔纳、劳拉·拉塞尔，特别是克莱尔·克罗利和内森·乔伊斯；最后，感谢所有Extract Coffee的工作人员。

图书在版编目(CIP)数据

全球厨具手绘图鉴 / (英) 艾伦·斯诺(Alan Snow)著;李惟祎译. --武汉:华中科技大学出版社,2018.6

ISBN 978-7-5680-4238-3

I.①全...II.①艾...②李...III.①炊具 - 普及读物 IV.①TS972.21-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第112795号

Copyright © Pavilion Books Company Ltd. 2017

Text Copyright © Alan Snow 2017

First published in Great Britain in 2017 by Pavilion

An imprint of Pavilion Books Company Limited, 43 Great Ormond Street, London WC1N 3HZ

简体中文版由 Pavilion Books Company Ltd. 授权华中科技大学出版社有限责任公司在中华人民共和国(不包括香港、澳门和台湾)境内出版、发行。

湖北省版权局著作权合同登记 图字: 17-2018-080 号



本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线: 400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

全球厨具手绘图鉴

(英) 艾伦·斯诺 著

Quanqiu Chuju Shouhui Tujian

李惟祎 译

出版发行: 华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话: (027) 81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园

邮编: 430223

出版人: 阮海洪

责任编辑: 莽昱李鑫

责任监印: 郑红红

封面设计: 李九斤

印刷: 深圳市雅佳图印刷有限公司

开本: 889mm×1194mm 1/24

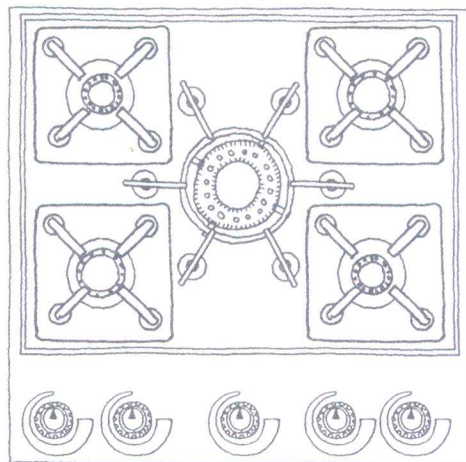
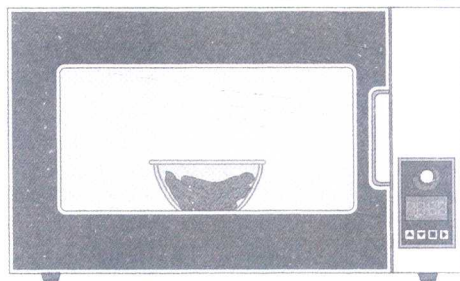
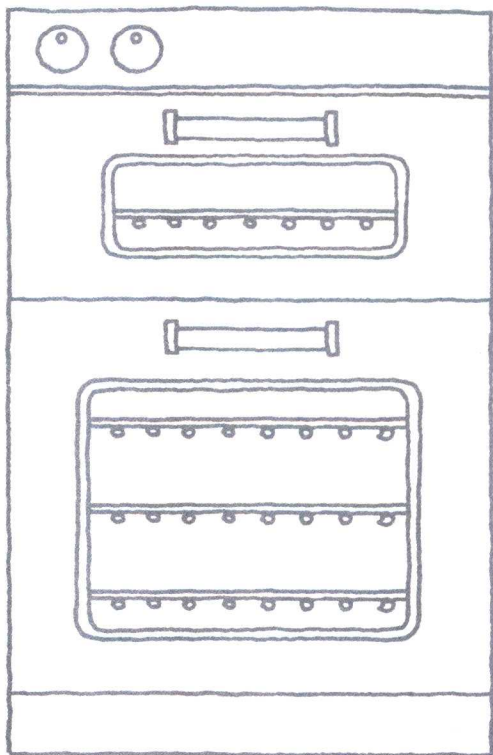
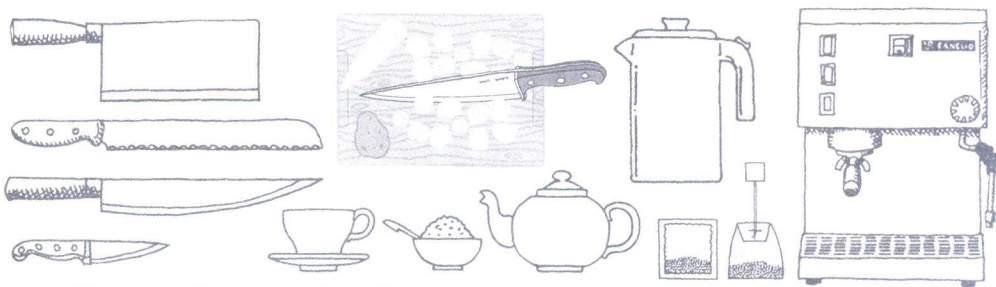
印张: 8.666

字数: 60千字

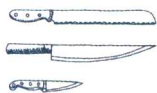
版次: 2018年6月第1版第1次印刷

定价: 98.00元

目录



序言 6



工具 8



烹饪 52



饮品 96



厨房 166

ABC

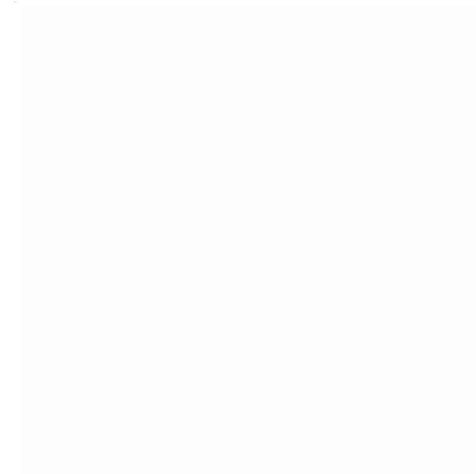
延伸阅读 202

索引 204

致谢 208

SNOW'S KITCHENALIA

全球厨具手绘图鉴





SNOW'S KITCHENALIA

全球厨具手绘图鉴

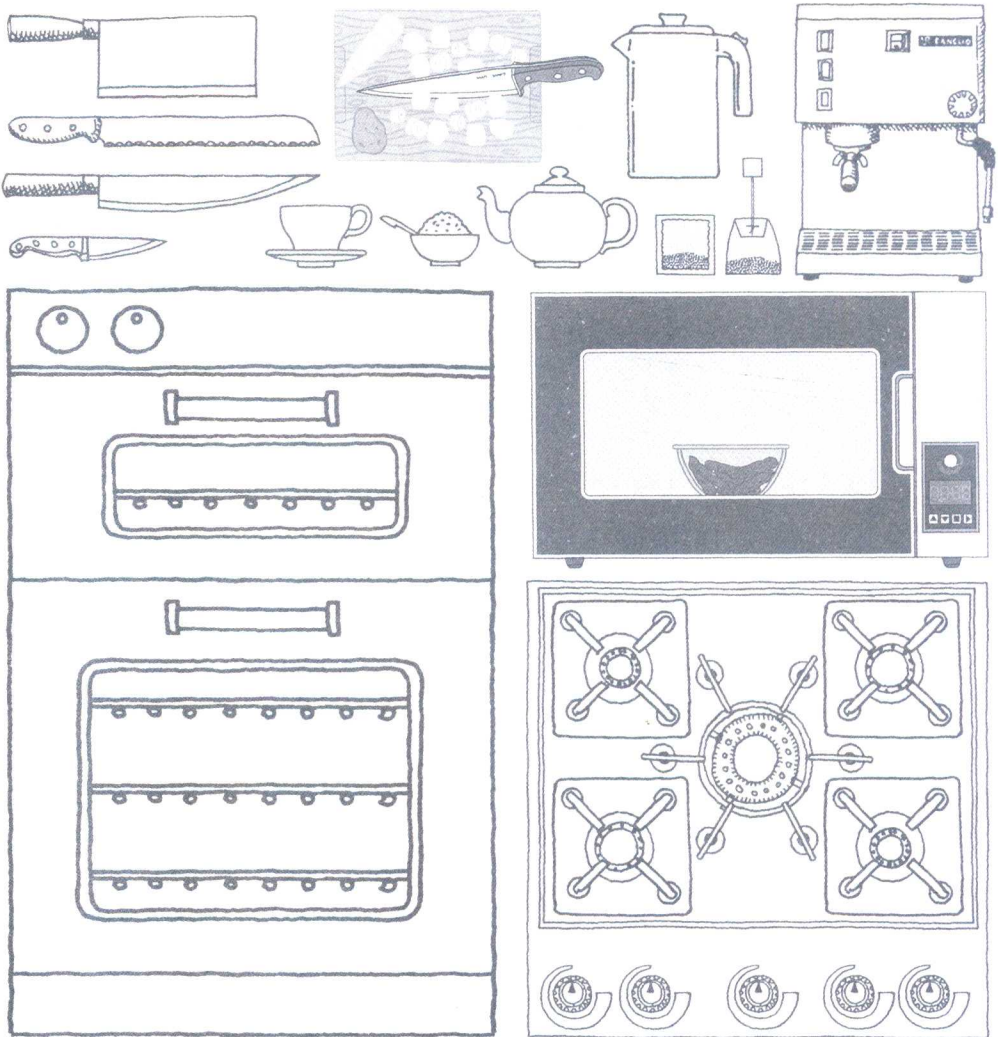
(英) 艾伦·斯诺 著
李惟祎 译



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

有书至美
BOOK & BEAUTY

目录



序言 6



工具 8



烹饪 52



饮品 96



厨房 166

ABC

延伸阅读 202

索引 204

致谢 208

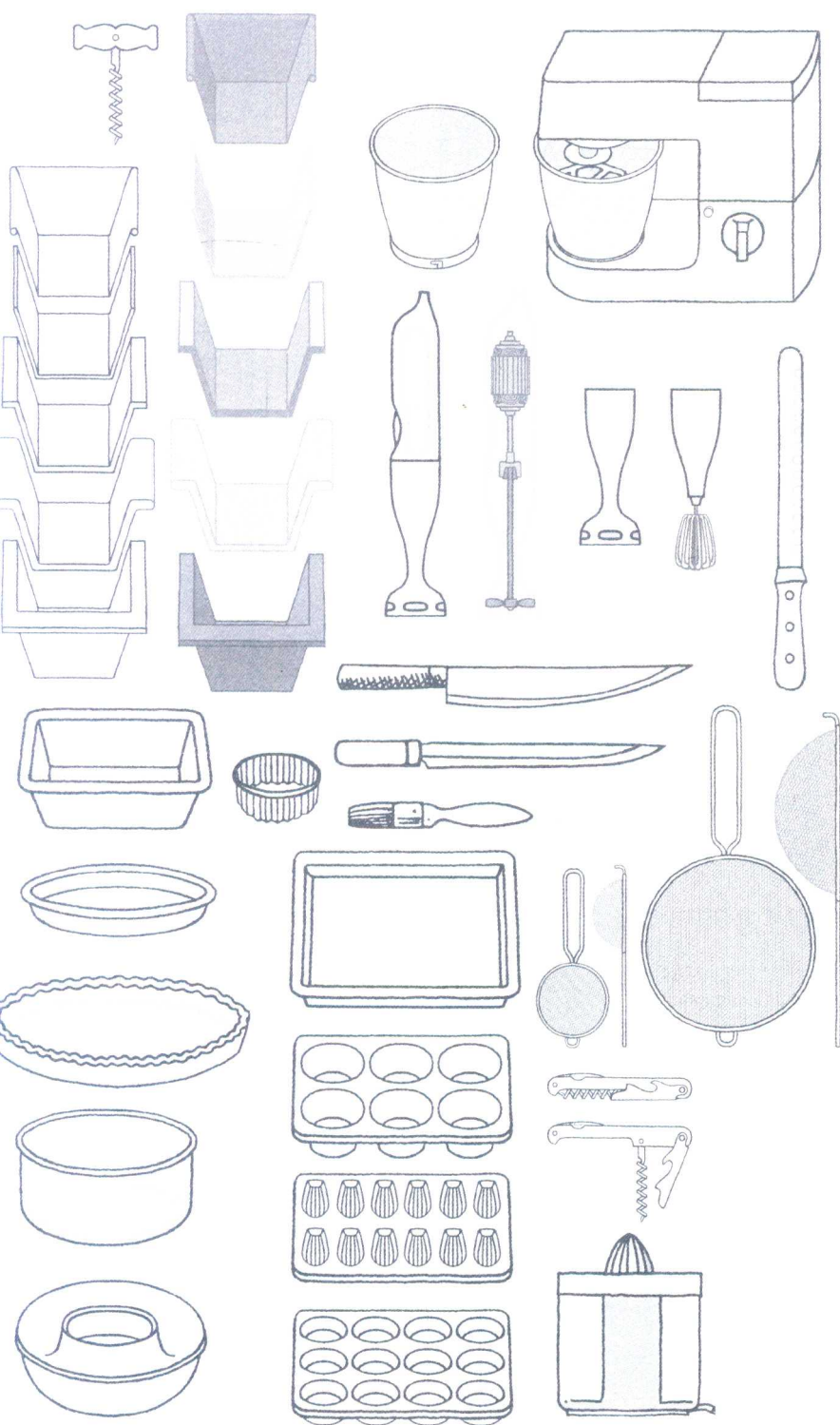
序言



关于食物和家庭烹饪的书品类繁多，但很少能快速解答厨房布局和设备使用等相关问题。本书的目的是为烹饪、厨具、厨房布局和食物储存提供实用的指导信息。我希望这本书可以成为你在厨房中的得力助手，帮你解决实际操作中遇到的种种疑问，同时也让烹饪变得更加易懂、更加有趣。

艾伦·斯诺





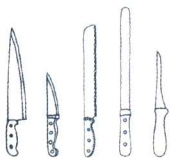
工具

工具



厨刀简介

12



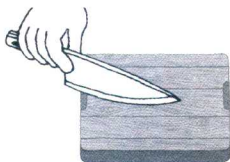
厨刀种类

14



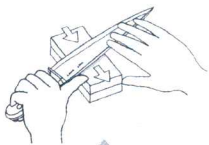
选择厨刀

16



使用厨刀

18



打磨厨刀

20



特殊刀具

22



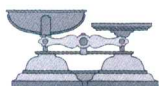
汤勺、长柄勺、铲子和打蛋器

24



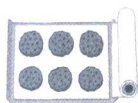
擦刀、切片器和削皮器

26



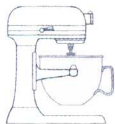
厨房用秤

28



烘焙用具

30



厨师机

32



手持搅拌机和打蛋器

34



温度计

35



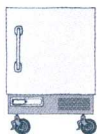
食物研磨机和磨粉机

36



湿磨机

38

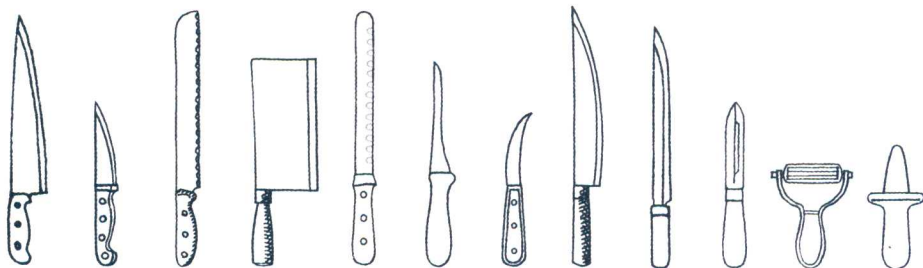


其他烹饪设备

40

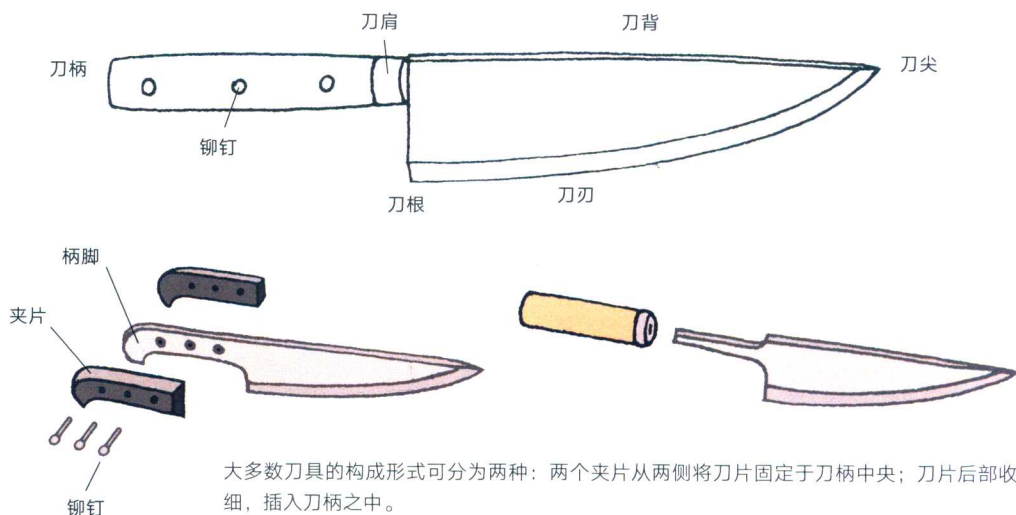
厨刀简介

在西方，厨刀已经具备单一或多种功能。如今，我们不仅能够使用西式厨刀，还有来自世界其他地方的刀具以供选择。但是，拥有或使用的厨刀数量并不是越多越好，要牢记：“一把锋利、洁净的刀，要比一把昂贵的钝刀珍贵得多。”



厨刀的历史已经超过1000年，但其基本部件的构成并没有很大变化。

一把刀的构成



大多数刀具的构成形式可分为两种：两个夹片从两侧将刀片固定于刀柄中央；刀片后部收细，插入刀柄之中。