

La scienza in cucina PDF

Peter Barham



Questo è solo un estratto dal libro di La scienza in cucina. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Peter Barham
ISBN-10: 9788833918181
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3380 KB

DESCRIZIONE

Una cucina non è molto diversa da un laboratorio scientifico e, a ben guardare, l'attività che si compie al suo interno può essere assimilata a una scienza sperimentale. La preparazione e la cottura del cibo implicano procedimenti ben descrivibili attraverso le leggi della chimica e della fisica, la conoscenza delle quali può rivelarsi di grande utilità per migliorare le nostre prestazioni culinarie. Perché certe ricette riescono bene mentre altre falliscono inesorabilmente? Qual è il giusto punto di cottura, al di sotto o al di sopra del quale non si ottiene l'effetto desiderato? Perché alcuni ingredienti si combinano bene tra loro e altri invece non si legano affatto? Peter Barham risponde a questi interrogativi non rivelando i segreti di un grande chef, ma fornendo le dettagliate spiegazioni di uno scienziato.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

L'argomento di questo mese è anche il titolo di un celeberrimo libro di cucina, scritto da un italiano poco meno di 130 anni fa. Forse la scienza a cui alludeva l ...

Hervé This La scienza in cucina. Piccolo trattato di gastronomia molecolare Edizioni Dedalo 2010, pp. 160, euro 18,00. Ordina su Ibs. Quanti misteri in un ...

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene - Pellegrino Artusi - Giunti | Libri e riviste, Cucina e gastronomia | eBay!

LA SCIENZA IN CUCINA

[Leggi di più ...](#)