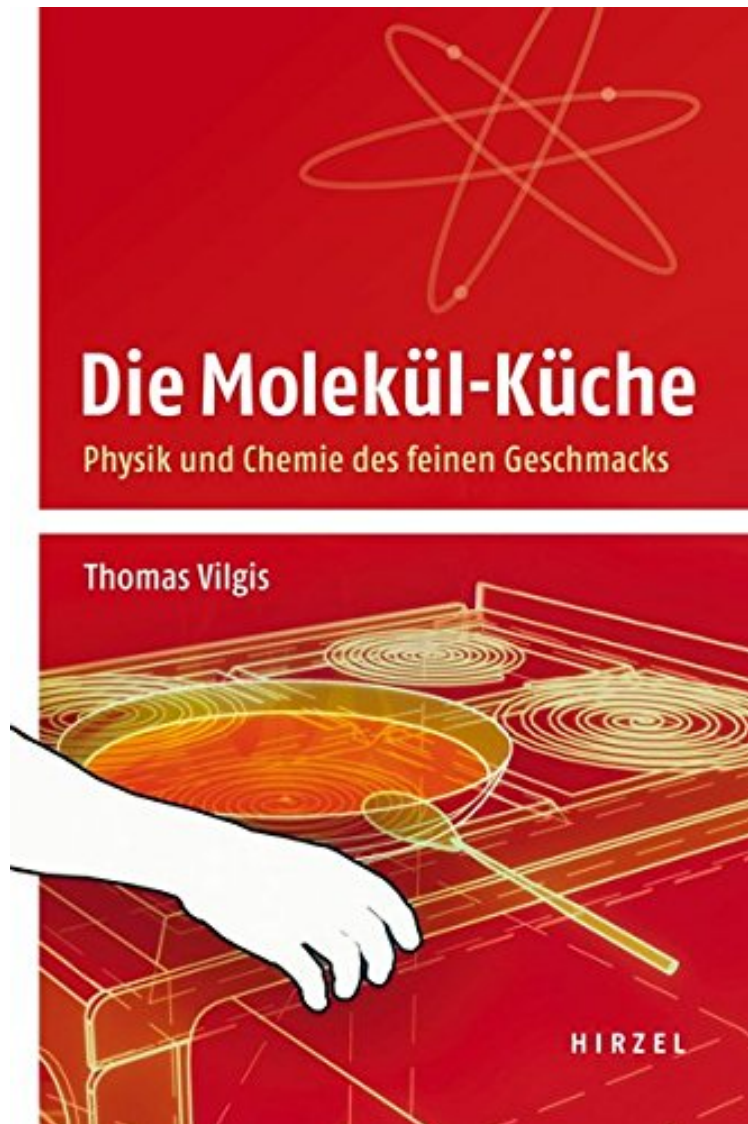


Die Molekl-Kche: Physik und Chemie des feinen Geschmacks

Von Thomas Vilgis

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #229287 in BcherVerffentlicht am: 2013-04-08Abmessungen: 9.09 x .79b x 6.06l, Einband: Taschenbuch216 Seiten | File size: 18.Mb

Von Thomas Vilgis : Die Molekl-Kche: Physik und Chemie des feinen Geschmacks before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Molekl-Kche: Physik und Chemie des feinen Geschmacks:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sehr interessant und empfehlenswertVon bellariDie Moleklkche ist ein sehr interessantes Buch, insbesondere fr

Lebensmitteltechnologien, da meist die Küchenchemie im Studium etwas zu kurz kommt

Pressestimmen "Lehrreich, faszinierend und zudem noch unterhaltsam." ESSEN TRINKEN Kurzbeschreibung Kochen ist eine Wissenschaft für sich und jede Küche ein Labor. Denn auch Chemie, Physik und Biologie bestimmen, ob uns das Essen schmeckt und bekommt. Dieses Buch entführt Sie in die Nano-Welt der Kochkunst und zeigt Ihnen, wie Sie perfekte Gerichte zaubern in der Theorie und besonders in der Praxis. Geschmack und Genuss sind die Wegweiser bei diesem unterhaltsamen Ausflug; einfache, bewährte Rezepte laden Sie ein, selbst zum Molekulargastronomen zu werden. Viel Spaß und vor allem: Guten Appetit! über den Autor und weitere Mitwirkende Prof. Dr. Thomas Vilgis ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er leitet dort eine Arbeitsgruppe zur Theorie der Weichen Materie und eine experimentelle Gruppe zu Soft Matter Food Physics. Über seine Erfahrungen beim Kochen schreibt er in verschiedenen Medien und ist Mitherausgeber des Journal Culinaire. Bei Hirzel hat er bereits Die Molekül-Küche und Die Moleküle-Küche veröffentlicht. Sein Credo: Kreativität ist sowohl in der Küche als auch in der Wissenschaft die Zutat Nummer eins.