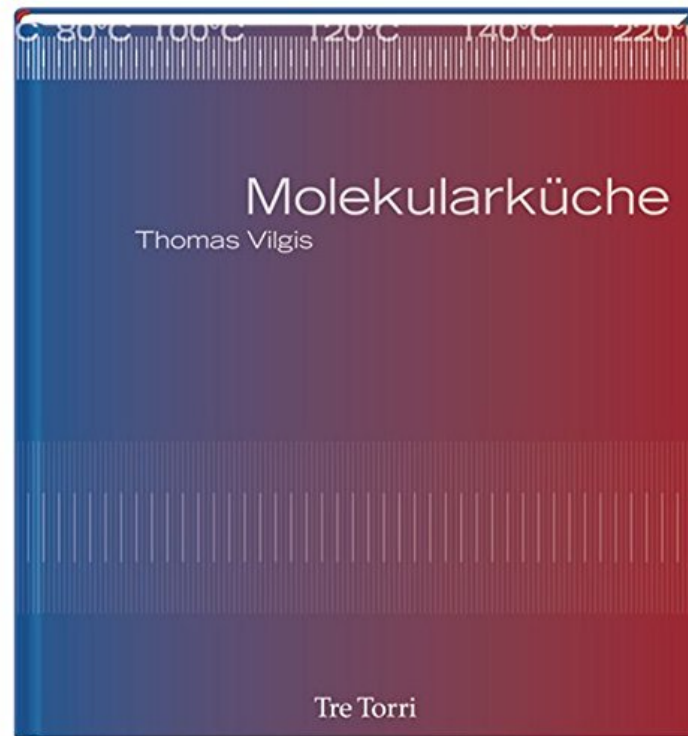


Die Molekularküche

Von Thomas Vilgis

audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #447091 in BcherVerffentlicht am: 2007-09-01 Abmessungen: 11.89 x .94b x 11.38l, 3.31 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe 208 Seiten | File size: 62.Mb

Von Thomas Vilgis : Die Molekularküche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Molekularküche:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 21 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geniales Kochbuch Von Bella Dieses Buch ist wirklich sensationell. Abgesehen davon, dass endlich mal jemand zeigt, dass Kochen mit Physik zu tun hat, sind auch noch tolle Rezepte drin. Auf unterhaltsame Art zeigt der Autor die physikalischen und chemischen Vorgänge beim Kochen. Die Texte sind leicht verständlich und super interessant. Damit wird ein völlig neuer Zugang zum Kochen eröffnet. Durch die Erkenntnisse steigen auch die Erfolgserlebnisse in der Küche. Ein tolles Weihnachtsgeschenk! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles Buch, auch für Lebensmitteltechnologien Von A.M. Das Buch enthält leckere Rezepte und wissenschaftliche Erklärungen, warum was passiert. Ich wünschte, das wäre eines der Fachbücher während meines Lebensmitteltechnologiestudiums gewesen. Echt interessant für die Sheldons unter dem Kochen. 29 von 32 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Na wenn das mal keine Grundlagen sind Von Customer Selten ein Kochbuch gehabt, das sich nicht nur auf Warenkunde konzentriert, sondern chemisch, physikalische Grundprinzipien erklärt. Das ganze sehr schön aufgemacht und gespickt mit herausstechenden Rezepten, mit denen man seine Gäste begeistern kann. Man sollte auf jeden Fall die Kirche im Dorf lassen, Wer der Meinung ist das das Buch am Thema Kochen vorbei geht, der hat wohl die Grundprinzipien des Kochens nicht verstanden! Grundprinzip des Kochens ist nicht die Materialauswahl für das Gericht, sondern die unterschiedliche Art und Weise der chemisch, physikalischen Behandlung der ausgewählten Lebensmittel - SEHR GUT und ein MUSS für jeden der Spaß am Kochen hat und sich auch ein bisschen weiterbilden möchte und ein MUSS für das gute Kochbuchregal.

Produktbeschreibung Die Molekularküche * UNGELESEN * Versand innerhalb 24h, Rechnung mit ausgewiesener MwSt, zuverlässiger Service

Kurzbeschreibung Molekularküche - ganz einfach! Prof. Dr. Thomas Vilgis, Physiker und leidenschaftlicher Hobbykoch, zeigt, wie es geht. Was passiert beim Niedriggaren mit dem Braten oder bei der Emulsion von Vinaigrette und wie funktioniert's? Für Anfänger und Fortgeschrittene erläutert er auf 216 Seiten und in 50 Rezepten das Kochen mit unterschiedlichen Aggregatzuständen. Ausführlich und nachvollziehbar werden 11 Temperaturbereiche zwischen -200 und +220 Grad Celsius beim Kochen erklärt. Die Rezepte laden zum Ausprobieren und Nachkochen in der eigenen Küche ein. Ein Buch für alle die, die den neuen Trend der Spitzengastronomie entdecken und ein völlig neues und faszinierendes Verständnis für das Kochen erleben möchten. Über den Autor und weitere Mitwirkende Wissenschaft in der Küche heftet das große Thema, mit dem sich Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis beruflich, publizistisch und privat beschäftigt. Der geborene Württemberger aus Oberkochen hat sich nach Physik- und Mathematikstudium an der Universität Ulm erst einmal den Wind der großen weiten Welt um die Nase wehen lassen, bevor er sich für Mainz als Ort seines segensreichen Wirkens entschied: Cambridge, London und Straburg hießen die Stationen, an denen er seine immense naturwissenschaftliche Neugier befriedigte. Seit 1985 ist er als Arbeitsgruppenleiter des Max-Planck-Instituts für Polymerforschung der Universität Mainz tätig mit den Arbeitsgebieten Theorie weicher Materie, statistische Physik von Proteinen, molekulare Biophysik, Physik und Chemie von Lebensmitteln. Außerdem begleitet er Vincent Klinks "Journal Culinaire" als wissenschaftlicher Redakteur. Regelmäßige Kolumnen über Molekulargastronomie veröffentlicht er in "Physik in unserer Zeit", "essentrinken", und "Hüptling Eigener Herd"; gelegentlich schreibt er auch für die FAZ. Etwa 250 wissenschaftliche Arbeiten aus seiner Feder sind bislang in internationalen Fachzeitschriften erschienen. In Funk und Fernsehen hat er sich durch diverse Auftritte und bei der Mitgestaltung von Wissenschaftssendungen ("Nano", "Hitech", "W-wie Wissen", "Faszination Wissen", "Sendung mit der Maus" usw.) einen Namen gemacht. In regelmäßigen wissenschaftlichen und populärwissenschaftlichen Vorträgen über die Physik weicher Materie, die Lebensmittelphysik, die Molekulargastronomie und die molekulare Küche gibt er sein umfassendes Wissen einem breiteren Publikum weiter. Thomas Vilgis ist Mitglied der "Deutschen Akademie für Kulinaristik" sowie des "Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens" der Dr.-Wild-Stiftung in Heidelberg.