

(Mobile pdf) Ratsel und Geheimnisse der Kochkunst naturwissenschaftlich erklärt

Ratsel und Geheimnisse der Kochkunst naturwissenschaftlich erklärt

Von Herv This-Benckhard

**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #159514 in BcherVerffentlicht am: 2001-11-01Abmessungen: 7.48 x 1.34b x 4.72l, Einband: Taschenbuch592 Seiten | File size: 78.Mb

Von Herv This-Benckhard : Ratsel und Geheimnisse der Kochkunst naturwissenschaftlich erklärt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ratsel und Geheimnisse der Kochkunst naturwissenschaftlich erklärt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut!Von SodaFreakDieses Buch habe ich Urlaub verschlungen und ich habe dabei wirklich viel über die naturwissenschaftlichen Hintergründe beim Kochen gelernt obwohl ich schon andere Bücher zu diesem Thema gelesen habe. Die auch vorkommenden Rezepte sprechen mich zum Großteil zwar nicht so an, das ist aber Geschmackssache und es geht bei Ihnen eigentlich auch mehr um praktische Anwendung des ansonsten sehr theoretischen Inhalts. Ich glaube hier könnte auch so mancher Profikoch noch etwas draus lernen. Die Rezepte spielen hier eine Nebenrolle.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr empfehlenswertVon kalenderwocheKeine inhaltliche Rezension, nur eine individuelle Beurteilung des Verküfers. Es ging, wie angegeben, etwas länger, aber das bestellte Buch ist auch schon etwas älter. Ich bin mit dem Preis und dem Zustand sehr zufrieden.Auch ein kurzer Blick ins Buch (noch nicht das Thema) ist vielversprechend - bin sehr gespannt.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. beraus interessantVon MAdeleine EhweinerIch kann das Buch vor allem ChemikerInnen bzw. NaturwissenschaftlerInnen im Allgemeinen empfehlen, da es unglaublich viele Vorgänge beschreibt, über welche man sich beim Kochen sicher schon den Kopf zerbrochen hat. Herv-This - thumbs up!

KurzbeschreibungWie salzt man eigentlich richtig? Was passiert beim Braten eines Spiegeleis? Warum geht Senf in die Vinaigrette? Für neugierige Feinschmecker und wissbegierige Köche hier das kleine und große Einmaleins der Küche! Von der Suppe bis zum Essig lässt Herv This-Benckhard nichts aus, was interessant und nützlich zu wissen ist. Außerdem verrät er 55 köstliche Rezepte für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts und liefert die naturwissenschaftlichen Erklärungen für das beste Gelingen gleich mit.über den Autor und weitere MitwirkendeHerv This-Benckhard forscht am Collège de France in Paris über die Physik und Chemie des Kochens und lehrt an der Faculté des Sciences et des Techniques in Tours. Stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift Pour la Science und Ehrenmitglied von Les Toques blanches dank seiner Verdienste um die physikalisch-chemischen Grundlagen der Kochkunst.