

MODERNIST CUISINE

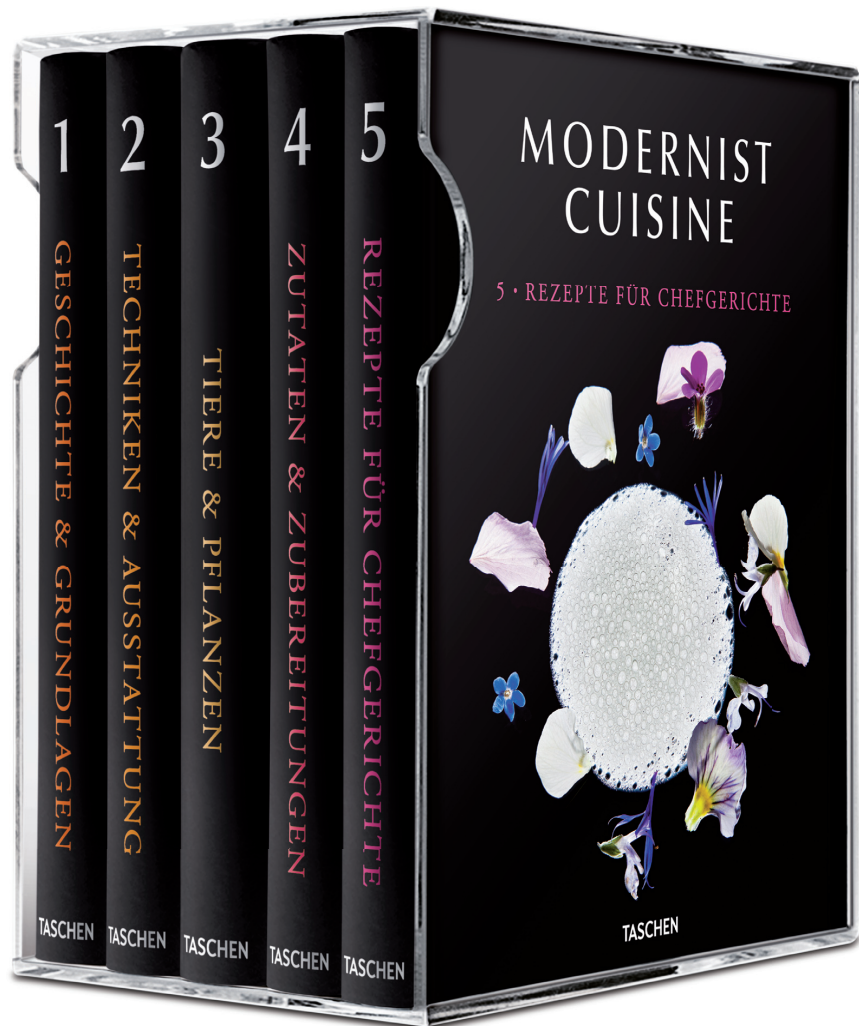
Kunst und Wissenschaft des Kochens

JETZT NEU IN DEUTSCH UND ENGLISCH

An den Kochtöpfen findet eine Revolution statt: So wie französische Impressionisten einst mit jahrhundertealter Tradition brachen, hat die Modernist Cuisine in den letzten Jahren die Grenzen der kulinarischen Künste gesprengt. Sterneköche in weltbekanntesten Restaurants wie El Bulli, The Fat Duck, Alinea und wd-50 lassen naturwissenschaftliche Erkenntnisse in ihre Kochkunst einfließen. Für ihre laborartigen Experimente benutzen sie auch ungewöhnliche Küchengeräte.

Die Autoren dieses Bandes und ein zwanzigköpfiges Team aus Wissenschaftlern, Erfindern und Köchen haben im Cooking Lab mit Homogenisiermaschinen, Wasserbädern und Zentrifugen hantiert. Mit Hilfe von Zutaten wie Hydrokolloiden, Emulsifikatoren und Enzymen sind dabei Speisen ganz neuer Konsistenz und verblüffende Aromen entstanden. Modernist Cuisine ist ein Werk, das die Kunst des Kochens neu erfinden wird.

Verfügbar ab Dezember 2011



Wir bestellen Fax 08341 / 3407

Firma

Datum

Menge	Artikel	Größe	ISBN	VK
Stück	Modernist Cuisine deutsch	26,3x33 cm	978-3-8365-3256-3	399,00 EUR
Stück	Modernist Cuisine englisch	26,3x33 cm	978-0-9827-6100-7	399,00 EUR

Rabatte wie seither:

HAUPTSACHE BÜCHER