

## Quando la scienza aiuta la cucina

La scienza può contribuire a perfezionare la cucina? Assolutamente sì, come dimostra Hervé This in questo libro analizzando la fisiologia del gusto, l'effetto degli alimenti sull'organismo umano e i meccanismi molecolari che stanno alla base di fenomeni noti ai cuochi da millenni, ma mai realmente compresi. Fra salse senza grumi, gelatine ben addensate e un invitante profumo di pollo arrosto, l'arte culinaria passa così dal regno dell'esperienza a quello della conoscenza per trasformarsi in "gastronomia molecolare", una nuova disciplina in grado di smentire i falsi miti che si tramandano in cucina, perfezionare i piatti tradizionali e introdurre sapori mai sperimentati. Dopo aver scoperto l'origine del gusto amaro, delle bollicine dello champagne e del colore del Porto, neofiti della cucina e cuochi provetti impareranno a classificare le salse, montare a neve il bianco dell'uovo,

lavorare la pasta sfoglia, cucinare con le pietre roventi e molto altro, senza dimenticare lo scopo ultimo della cucina: far felici i propri ospiti!



**LA SCIENZA IN CUCINA** Piccolo trattato di gastronomia molecolare di Hervé This, Dedalo € 17,00

**Segnati questo**

**Nasce in Italia la prima scuola di pasticceria vegana online**

**Margò si porta a Redi a prezzi straggianti**

**Scopri la ricetta della pasta di semola di grano duro**

**90**