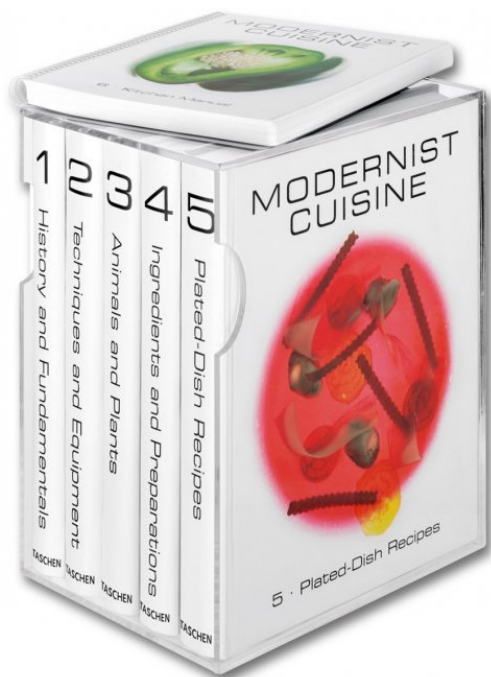


Modernist Cuisine

The Art and Science of Cooking



Modern konyha

A főzés művészete és tudománya

„Escoffier óta a legfontosabb könyv a konyhaművészetről” – Tim Zagat

„A modern gasztronómia technikáinak lenyűgöző áttekintése” – Heston Blumenthal

„Vizuális hullámvasút napjaink élelmiszerei és főzési eszközeinek világán keresztül” – The New York Times

Magyarországon forgalmazza a Vince Kiadó

Ára: £ 395

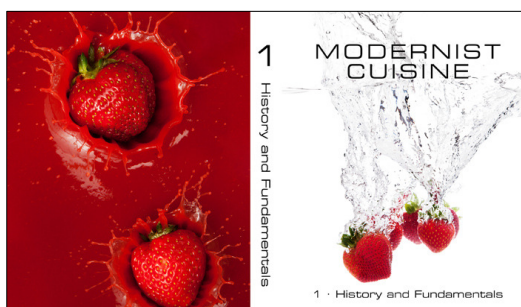
HUF: napi árfolyamon számolva -5% engedmény
(előrendeléskor 50% előleget számlázunk)

Nathan Myhrvold, Chris Young és Maxime Bilet – kutatók, felfedezők és gyakorló szakácsok – ebben a 6 kötetes, gazdagon illusztrált összeállításban olyan, tudomány ihlette ételkészítési technikákkal ismertetnek meg, melyekkel mennyei ízeket érhetünk el. A modernista konyha újraértelmezi a főzés folyamatát.

A sok ezer fénykép a tudományt és a technológiát érthetővé és vonzóvá teszi.



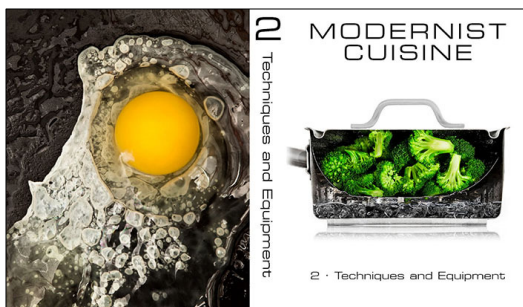
Az angol nyelvű kötetek rövid tartalma:



1. Történelem és alapok

348 oldal

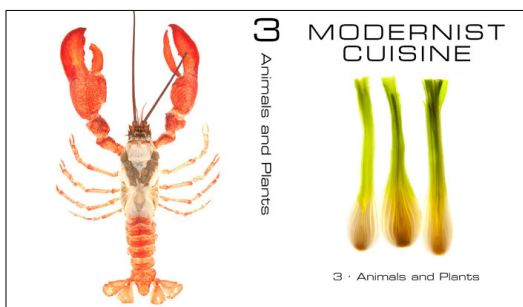
A kulináris mozgalmak története
Mikrobiológia a konyhában
Élelmiszerbiztonság
Élelmiszer és egészség
Hő és energia
Az étel és a víz fizikája



2. Technikák és eszközök

480 oldal

A hagyományos főzés
Főzés modern sütővel
A sous-vide technológia
A modernista konyha



3. Állatok és növények

408 oldal

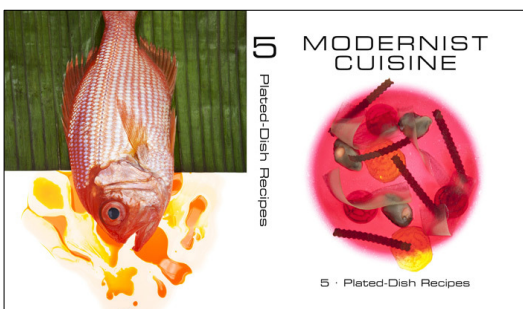
Hogyan működik az izom
A hús és a tenger gyümölcseinek vágása és főzése
Sózás és szárítás, pácolás és füstölés
A növények mint élelmiszerek
Gyümölcsök és zöldségek főzése
Kuktában főzés, mikrohullámú sütés, növényi
ételek tápanyagainak megőrzése



4. Hozzávalók és előkészítés

416 oldal

Sűrítőanyagok
Gélek
Emulziók
Habok
Bor
Kávé



5. Készétel receptek

412 oldal

Lágy húсок
Kemény rostos húсок
Baromfi
Hal
Rákfélék
Tojás
Keményítők
Gyümölcsök és zöldségek

6. Kézikönyv

374 oldal

A spirálkötésű konyhai kézikönyvet nagy szakítószilárdságú, vízálló szintetikus papírra nyomtatták. *Gyönyörű és nagyon praktikus.*

A 2., 3. és 4. kötetben példaként bemutatott recepteket, valamint az 5. kötet ételleírásai közül többet is tartalmaz.

1027 Budapest, Margit krt. 64/b.
E-mail: info@vincekiado.hu

Telefon: +36 1 375 7288
www.vincekiado.hu

