



## **Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically



## Downloaden und kostenlos lesen Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente Peter Barham

---

363 Seiten

Pressestimmen

»Eine leicht verständliche, spannende und dabei umfassende Einführung in Theorie und Praxis des Kochens.« (Die Presse) Kurzbeschreibung

Kennen Sie neben süß, sauer, bitter und salzig die fünfte Geschmacksrichtung? Möchten Sie verstehen, warum Ihnen Soufflés immer wieder zusammenfallen oder lernen, wie Sie einen ganzen Truthahn optimal braten? Gehören Sie zu den 40% Männern oder 25% Frauen, die Trüffel nicht riechen können? Diese und viele andere Fragen aus der Welt der Kochkunst beantwortet Peter Barham, in dem er das Kochen als experimentelle Wissenschaft betrachtet. Beim Zubereiten von Lebensmitteln und beim Kochen laufen viele Prozesse ab, die sich naturwissenschaftlich gut beschreiben lassen. Das Verständnis der Chemie und Physik des Kochens wird unausweichlich dazu führen, dass sich auch Ihre eigenen Kochkünste wesentlich verbessern. Für jedermann leicht verständlich und unterhaltsam, aber ohne wichtige Details auszulassen, erklärt Ihnen der Autor, warum bestimmte Rezepte gut funktionieren und – viel wichtiger – warum andere ständig misslingen. Auf diese Weise werden Schritt für Schritt die Geheimnisse der guten Kochkunst entschleiert und Sie lernen interessante Rezepte und die dahinter liegenden physikalischen und chemischen Prozesse kennen. Zusätzlich beschreibt der Autor interessante Küchenexperimente für die ganze Familie. Buchrückseite

Kennen Sie neben süß, sauer, bitter und salzig die fünfte Geschmacksrichtung? Möchten Sie verstehen, warum Ihnen Soufflés immer wieder zusammenfallen oder lernen, wie Sie einen ganzen Truthahn optimal braten? Gehören Sie zu den 40% Männern oder 25% Frauen, die Trüffel nicht über den Geruchssinn wahrnehmen können? Diese und viele andere Fragen aus der Welt der Kochkunst beantwortet Peter Barham, in dem er das Kochen als experimentelle Wissenschaft betrachtet. Beim Zubereiten von Lebensmitteln und beim Kochen laufen viele Prozesse ab, die sich naturwissenschaftlich gut beschreiben lassen. Das Verständnis der Chemie und Physik des Kochens wird unausweichlich dazu führen, dass sich auch Ihre eigenen Kochkünste wesentlich verbessern. Für jedermann leicht verständlich und unterhaltsam, aber ohne wichtige Details auszulassen, erklärt Ihnen der Autor, warum bestimmte Rezepte gut funktionieren und – viel wichtiger – warum andere ständig misslingen. Auf diese Weise werden Schritt für Schritt die Geheimnisse der guten Kochkunst entschleiert und Sie lernen interessante Rezepte und die dahinter liegenden physikalischen und chemischen Prozesse kennen. Zusätzlich beschreibt der Autor interessante Küchenexperimente für die ganze Familie. U4-Text Autor: Dr. Peter Barham ist Dozent für Physik an der Universität Bristol. Seit langem engagiert er sich in Großbritannien in der Vermittlung von naturwissenschaftlichen Fragestellungen mit Vorträgen und Beiträgen zu Fernseh- und Radiosendungen, besonders auch im Bereich der Wissenschaft von den Lebensmitteln. Er ist darüber hinaus Kolumnist für den Guardian. 1999 erhielt er den renommierten Preis des "Institute of Physics" für die Förderung der Allgemeinbildung im Bereich der Physik.

Download and Read Online Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente Peter Barham #64FK23L9AZ1

Lesen Sie Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham für online ebook Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham Bücher online zu lesen. Online Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham ebook PDF herunterladen Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham Doc Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham Mobipocket Die letzten Geheimnisse der Kochkunst: Hintergründe — Rezepte — Experimente von Peter Barham EPub