

O cozinheiro cientista

Quando a ciência se mete na cozinha

Anotações de alquimia culinária

Diego Golombek
e Pablo Schwarzbaum



Resumo de O Cozinheiro Cientista

Os biólogos Diego Golombek e Pablo Schwarzbaum comparam a cozinha a um laboratório onde ocorrem as mais variadas reações químicas, físicas e biológicas, com quase todos os elementos necessários para realizar as experiências mais complicadas e, no melhor dos casos, comestíveis.

Uma brincadeira gostosa mas séria, que irá revelar a ciência por trás da mágica que se opera quando cozinhamos, dando forma e sabor às delícias do nosso dia-a-dia, do café da manhã ao jantar.

De lácteos, pães, verduras, ovos e sopas aos diferentes tipos de carnes, massas e especiarias, todos os ingredientes imprescindíveis em qualquer cozinha-laboratório terão seus segredos revelados.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)