

PETER BARHAM

*Die letzten Geheimnisse
der Kochkunst*

Hintergründe – Rezepte – Experimente

Aus dem Englischen übersetzt
von Martin Krause, Wolfenbüttel



Springer

Inhalt

Danksagungen VII

- 1 Einleitung 1
- 2 Sinnliche Moleküle, molekulare Kochkunst 7
- 3 Geschmack und Geruch 39
- 4 Erhitzen von Speisen,
physikalische Aspekte der Kochkunst 53
- 5 Küchenutensilien,
Verfahrensweisen und technische Spielereien 79
- 6 Fleisch und Geflügel 95
- 7 Fisch 135
- 8 Brot 163
- 9 Saucen 189
- 10 Biskuitkuchen 233
- 11 Feingebäck 269
- 12 Soufflés 307
- 13 Kochen und Backen mit Schokolade 325

Anhang 347

Glossar 349

Literaturverzeichnis 355

Stichwortverzeichnis 359