HASŁO	kuchnia molekularna
DEFINICJA	«rodzaj kuchni zrywającej z tradycyjnym wyobrażeniem o gotowaniu, wykorzystującej wiedzę o właściwościach fizyko-chemicznych produktów spożywczych, której celem jest tworzenie nowych, niekonwencjonalnych potraw o oryginalnych, czystych i udoskonalonych smakach oraz zaskakujących połączeniach i konsystencjach produktów za pomocą nowoczesnych urządzeń i metod laboratoryjnych»
PRZYKŁADY UŻYCIA	***Kuchnia molekularna*** *stawia sobie za cel osiągnięcie idealnego, czystego i doskonałego smaku potraw, serwowanych w zaskakujących formach, jednakże przy użyciu wyłącznie świeżych i naturalnych składników* (jeanbos.com.pl). *Weź gumę ksantanową, 10 g alginianu sodu i 5 g chlorku wapnia... tak mógłby zaczynać się jeden z awangardowych przepisów kulinarnych autorstwa najmodniejszych szefów kuchni XXI w. Brzmi trochę strasznie i mało apetycznie, a do tego to wszystko określa się prawie naukowym pojęciem:* ***kuchnia molekularna*** (logo24.pl).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 20.02.2015, 10.56, ostatnia aktualizacja hasła: 22.02.2015, 18.34
AUTOR	Rafał Tałaj
REDAKTOR	Maciej Czeszewski

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.