

Chemie in de keuken PDF

H. This



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: H. This
ISBN-10: 9789085711933
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1262 KB

OMSCHRIJVING

Ukent dat wel: het brood rijst niet goed, de mayonaise schift, de soufflézakt in elkaar en er zitten klonten in de saus. Hoe dat komt? Door uw gebrek aan kennis! Om te koken moet je weten hoe de ingrediënten in de pan reageren. Koken is een combinatie van chemie hoe reageren stoffen en moleculaire biologie hoe gedragen cellen zich onder specifieke omstandigheden.- Rijken soufflés beter met geklopt eiwit? Koks debatteren er al eeuwen over. Het debat kan met een simpel experiment worden beslist.- Wat zou de verklaring kunnen zijn dat mayonaise schift bij volle maan?- Waarom moet je eigeel met suiker direct kloppen?- Is een zilveren lepel in de champagnefles nuttig om te voorkomen dat koolstofontsnapt?- Hoe voorkom je dat fruit bruin wordt als je het hebt gesneden?

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Koken is chemie. Zo simpel is het, want op het fornuis en in de pan vinden tal van chemische reacties plaats. Het moleculair gastronomisch duo - Cook & Chemist - is ...

Store kruiden in de keuken met behulp van containers op een geïmproviseerde staan Rimforsa

Ik zag een prachtig product waarbij ik direct dacht, het lag voor de hand, scheikunde in de keuken. Bij scheikunde in de keuken denk ik allereerst aan ...

CHEMIE IN DE KEUKEN

[Lees verder...](#)