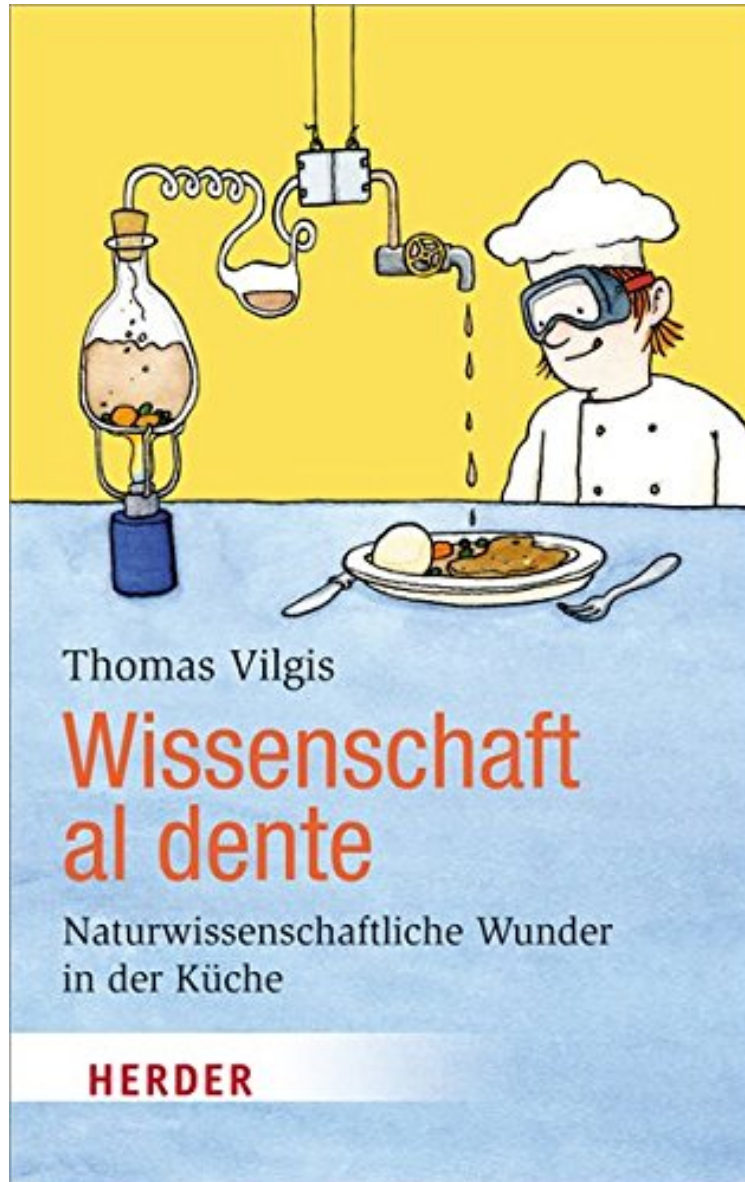


(Free download) Wissenschaft al dente (HERDER spektrum)

Wissenschaft al dente (HERDER spektrum)

Von Thomas Vilgis

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #216466 in BcherVerffentlicht am: 2015-04-09Erscheinungsdatum:
2015-04-09Abmessungen: 7.48 x .40b x 4.721, Einband: Taschenbuch160 Seiten | File size: 75.Mb

Von Thomas Vilgis : Wissenschaft al dente (HERDER spektrum) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wissenschaft al dente (HERDER spektrum):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes Buch ...Von Michael Neumann.... um auch als Laie in die Chemie und Physik des Kochens einzusteigen.ein Punkt weniger weil ich sonst dem berragend geschriebenen und weitaus umfangreicheren "Kochen fr Geeks" keine 5

geben knnte. Trotzdem als Einstieg eine unbedingte Kaufempfehlung fr alle die mehr darber wissen wollen was in ihrem Kochtopf passiert.39 von 43 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut gegart!Von Onkel TobiIch muss es gleich zugeben: Ich bin ein Vilgis-Fan. Seine Molekl-Kche liegt seit Monaten auf meinem Schreibtisch und hlt dennoch immer wieder neue berraschungen bereit. Was mir am neuen Buch, "Wissenschaft al dente", so gut gefllt, ist, dass der Meister-Gastrophysiker hier den strengen wissenschaftlichen Ton einmal beiseite lsst und nicht alles verbissen en detail erklrt. So verstehe ich Vieles noch viel besser. Das fngt bei der Milch an und hrt bei den Nudeln noch lange nicht auf. An nicht wenigen Stellen wird ein wahres Feuerwerk der Gastrophysik angesteckt. Bestens zum wunderbar lockeren Tonfall passen die sehr komischen Illustrationen von Anna Zimmermann. Ein kulinarischer Genuss aus der Fnf-Sterne-Kche.24 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein tolles Bchlein - Einfach ein Muss!Von NeoAls Besitzer einer soliden internationaler Literatur-Sammlung rund um Rezepte, Kochen, Genuss und ums Essen bin ich erstaunt wirklich noch was dazulernen zu drfen - fundamentales - und das auch noch auf eine unaufdringliche humorvolle Art geschrieben - liest sich das Bchlein fr kulinarisch interessierte Afficinados spannend wie ein Krimi.Chapeau!

KurzbeschreibungHarte Schnitte und brodelnde Tpfe. Eiskalte Gefrierfcher und der Angriff der Mikrowellen. Wie viel Physik und Chemie verbergen sich hinter der Kchentr? Neues vom Soundtrack der Kartoffelchips, berraschendes aus dem Reich der Fleischreifung und Verblffendes ber die Physik des Abwaschwassers. Kulinarisch lehrreich und uerst amasant.ber den Autor und weitere MitwirkendeProfessor Dr. Thomas Vilgis, geb. 1955, ist theoretischer Physiker am Max-Planck-Institut fr Polymerforschung in Mainz. Der Mitherausgeber der Zeitschrift Journal culinaire ist Autor zahlreicher Bcher zur Naturwissenschaft des Kochens.