

|                     |
|---------------------|
| HASŁO               |
| DEFINICJA           |
| PRZYKŁADY<br>UŻYCIA |
| WIZUALIZACJE        |
| DATA                |
| AUTOR               |
| REDAKTOR            |

kuchnia molekularna

«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»

***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).

*Weż 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).

Zobacz w grafice Google

Rejestracja hasła: 20.02.2015, 10.56, ostatnia aktualizacja hasła: 22.02.2015, 18.34

Rafał Tałaj

Maciej Czeszewski