

ROBERT L. WOLKE

O que Einstein disse a seu cozinheiro

MAIS CIÊNCIA NA COZINHA

INCLUI RECEITAS

ZAHAR



O que Einstein disse a seu cozinheiro: Mais ciência na cozinha

O químico Robert L. Wolke está de volta com novos ensaios esclarecedores e divertidos sobre os alimentos que compramos, cozinhamos e comemos. O livro nos dá respostas para perguntas dirigidas ao autor em sua coluna quinzenal no "Washington Post", "Food 101", sobre temas variados: desde como é feita a produção de legumes e verduras no campo até a melhor maneira de interpretar rótulos de embalagens em supermercados. Wolke responde às mais diversas perguntas sobre a ciência dos alimentos - de quando são produzidos até entrarem na cozinha e serem servidos à mesa. E ainda inclui 35 receitas elaboradas especialmente para ilustrar os fenômenos científicos que discute. Ele dá dicas para evitar que o cheiro das comidas se espalhe na geladeira, deixar os legumes verdinhos depois de cozidos, escolher as bananas menos calóricas, tirar manchas de vinho da toalha de mesa, e muito mais! E responde questões como: Por lei, qual a porcentagem máxima de ar que o sorvete pode ter? Como esfriar uma bebida sem colocar gelo dentro dela? Por que as cebolas nos fazem chorar? Por que pizzas e pães são mais saborosos quando feitos em forno de barro? O trigo sarraceno não é trigo de verdade?

[Clique aqui para obter este livro](#)