

Молекулярная кухня



Молекулярная кухня – это особое направление в кулинарном искусстве, которое связано с изучением физико-химических свойств пищи.



Николас Курти

Британский физик-ядерщик, стал вдохновителем молекулярной кухни. Во время Второй мировой он участвовал в разработке ядерной бомбы, а в начале 1990-х, возглавил в итальянском городе Эрик любительский семинар «Молекулярная и физическая гастрономия», где энтузиасты разбирали физику и химию еды.



Ферран Адриа

Знаменитый испанский шеф-повар. Владелец ресторана «Эль Булли» на побережье Коста-Брава. Входит в число девяти лучших поваров мира



Хестон Блюменталь

*Шеф-повар и владелец
ресторана The Fat Duck -
ресторана, награжденного
тремя звездами Мишлена,
расположенного в деревне
Брей в графстве Беркшир в
Великобритании.*



Сферификация –

позволяет заключать жидкости и некоторые продукты в прозрачные сферические оболочки. Они могут свободно плавать в напитке или же подаваться как отдельные блюда и коктейли



**Эмульсификация –
создание воздушных пенок из сока или из любого напитка
и многих продуктов**



Желатинизация –

это процесс превращения напитков и продуктов в желеобразные структуры с разными свойствами и формой



***Сгущивание –
позволяет достигать невероятных результатов***



Добавки для молекулярной кухни

С самыми эффектными и доступными техниками экспериментируют с помощью пищевых добавок и несложного инструментария. Для приготовления добавок используется натуральное сырье



Каррагинан

*природный полимер,
получаемый из
морских водорослей,
загуститель
естественного
происхождения*



Лецитин

*относится к
фосфолипидам,
присутствует в
клетках всех живых
существ, является
абсолютно
необходимым для
организма веществом,
вырабатывается
печенью*



Желатин

*чувствительный к
нагреву загуститель
белкового
происхождения, не
имеет вкуса и
запаха. Его основой
является коллаген –
наиболее
распространенный
животный белок*



Агар

*или агар-агар - возможно
самая древняя из всех
пищевых добавок,
натуральный продукт
получаемый из красных
водорослей, растущих в
Тихом океане на глубине
около 80 метров*



Главный принцип авторов молекулярной кухни – деконструировать давно знакомую еду и подать ее в необычном виде, вызвав у гостя глупую улыбку

Сельдь под шубой



Деструктурированный борщ