

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ КАК ВИД СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА



ВЫПОЛНИЛА: СТУДЕНКА 2 КУРСА

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА 1 ГРУППЫ

ХОЛОВА АЛИНА РОМАНОВНА



«РОДИТЕЛИ» МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ

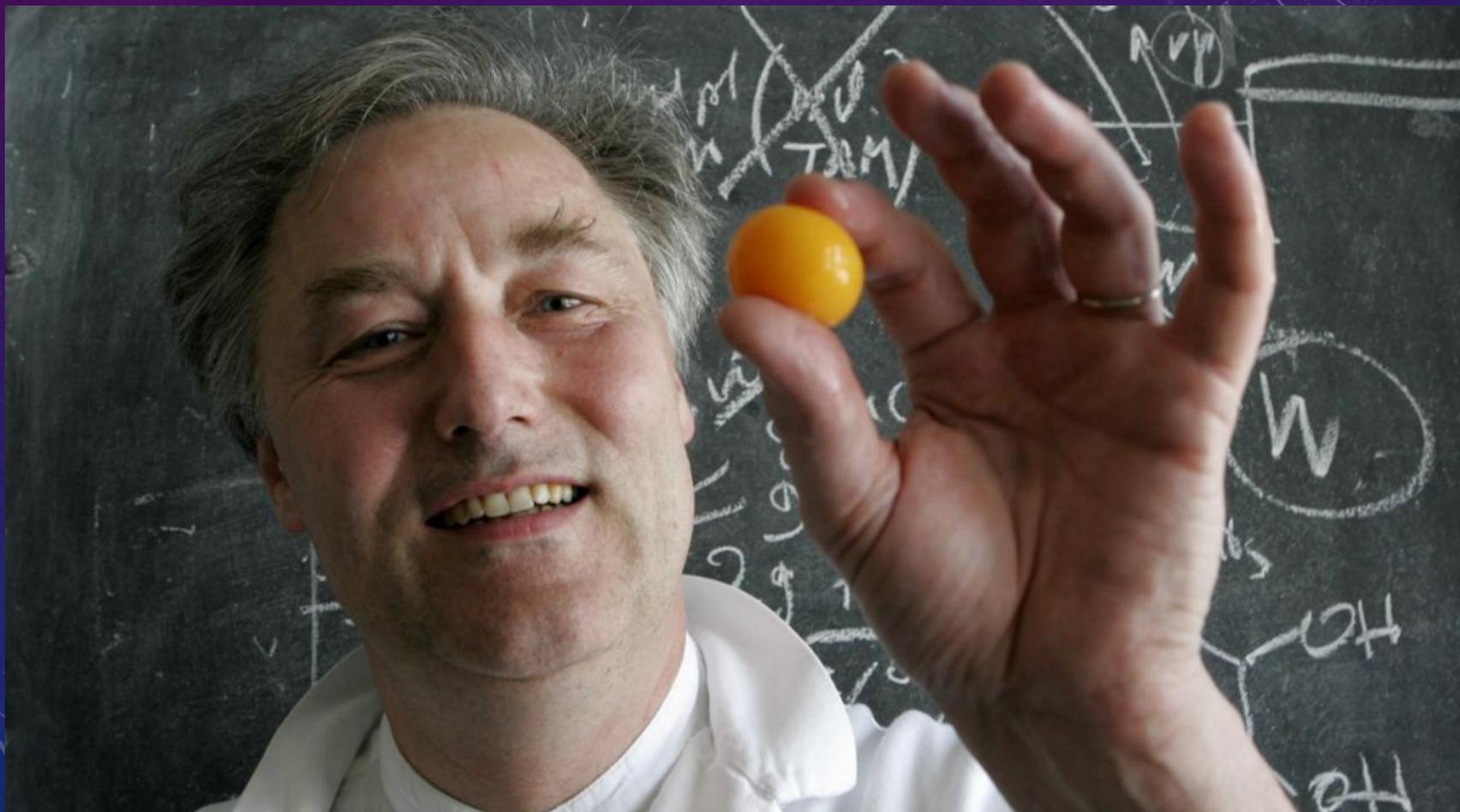


Николас Курти



Эрне Тис

«МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ» — ЭТО ВЗГЛЯД НА ЕДУ НЕ КАК НА ЦЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, А КАК НА СОВОКУПНОСТЬ МОЛЕКУЛ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО ИЗМЕНЯТЬ ПРИ ПОМОЩИ ХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ. «РАЗБИВКА НА МОЛЕКУЛЫ» И ЯВЛЯЕТСЯ КЛЮЧОМ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ЯСТВ.





*САМ ТЕРМИН
«МОЛЕКУЛЯРНАЯ
ГАСТРОНОМИЯ»
ТРАКТОВАЛСЯ
ДОВОЛЬНО ШИРОКО —
КАК «НОВОЕ ПОЛЕ ДЛЯ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ
ЭКСПЕРИМЕНТОВ».
ОСНОВНЫМИ ЕЕ
ЦЕЛЯМИ БЫЛО
СОЗДАНИЕ НОВЫХ
НЕТРАДИЦИОННЫХ
БЛЮД, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
НОВЫХ УСТРОЙСТВ И
МЕТОДОВ.*





В БОЛЬШОМ ХОДУ ЖИДКИЙ АЗОТ, ПОТОМУ ЧТО С ЕГО ПОМОЩЬЮ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ МИНУС 196 МОЖНО ЗА ОЧЕНЬ КОРОТКОЕ ВРЕМЯ ЗАМОРОЗИТЬ ПРОДУКТ, ЧТОБЫ АРОМАТЫ И ЛЮБЫЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ ЦЕННЫЕ ВЕЩЕСТВА НЕ УСПЕЛИ ИСЧЕЗНУТЬ.

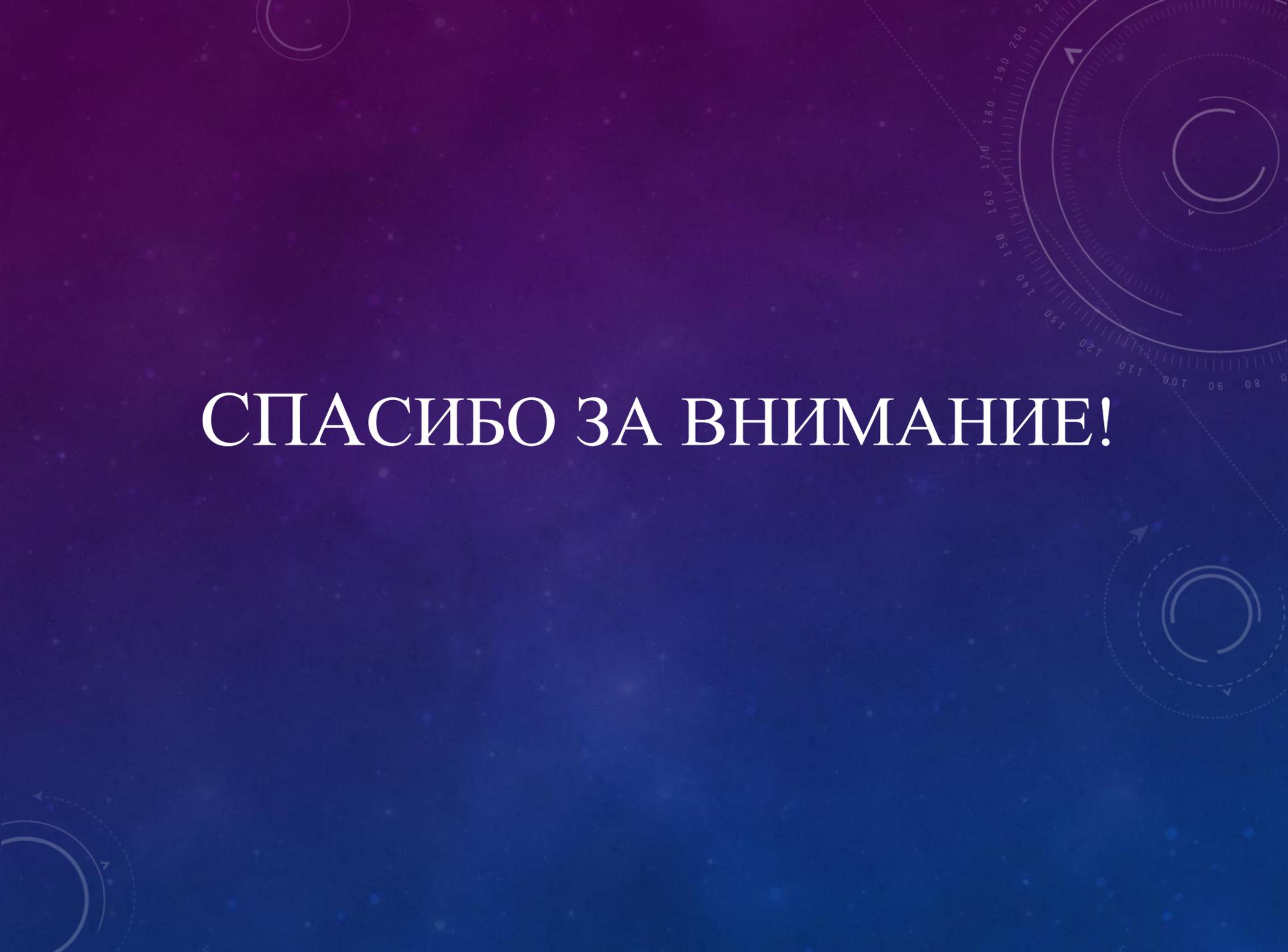
Распространен здесь и такой прием, как очень медленное — многочасовое — запекание при низких температурах.





СФЕРИФИКАЦИЯ



The background is a dark blue gradient with a field of small white stars. Overlaid on this are several technical diagrams. In the top right, there is a large circular gauge with a scale from 0 to 210 and a needle pointing to approximately 170. Below it is a smaller circular diagram with a dashed outer ring and a solid inner ring. In the bottom left, there is another circular diagram with a dashed outer ring and a solid inner ring. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!" is centered in a white, serif font.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!