



# **Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände**

*Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet*

**Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände** Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

## Downloaden und kostenlos lesen **Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände** Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

---

2478 Seiten

Kurzbeschreibung

**Die Revolution der Kochkunst** Die innovativen Techniken der besten Köche der Welt

"Das wichtigste Werk der Kochkunst seit Escoffier." -Tim Zagat  
Die Revolution der Kochkunst hat begonnen. Genauso wie die französischen

Impressionisten jahrhundertealte Traditionen auf den Kopf stellten, sprengt die Molekularküche seit einigen Jahren die Grenzen der kulinarischen Welt. Experimentierfreudige Küchenchefs weltbekannter Restaurants wie elBulli, The Fat Duck, Alinea und wd~50 übernehmen aus Forschungslaboren völlig neuartige Verfahren und bereichern ihre Kreationen durch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen in der Kochtechnik.

Mit **Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst** schufen Nathan Myhrvold, Chris Young und Maxime Bilet - allesamt Forscher, Erfinder und Meister des Küchenfachs - ein sechsbändiges, 2440 Seiten starkes

Kompendium mit wissenschaftlich inspirierten Zubereitungsmethoden, die überirdisch bis sublim anmuten. Mit Utensilien wie Wasserbad,

Homogenisator, Zentrifuge und Zutaten wie Hydrokolloiden, Emulgatoren und Enzymen gestalten die Autoren und ihr 20-köpfiges Team von The

Cooking Lab verblüffend neue Aromen und Texturen. Ihre **Modernist Cuisine**

erfindet das Kochen neu. Wie macht man ein Omelett außen leicht und zart und innen üppig und cremig? Oder außen wunderbar knusprige und innen luftig leichte Pommes

frites, die kross bleiben? Stellen Sie sich vor, Sie umschließen eine Muschel mit einer Gelkugel aus ihrem süßen und zugleich salzigen Saft. Oder Ihnen gelingt eine zartschmelzende Pistazienbutter allein aus den Fruchtkernen.

**Modernist Cuisine** erklärt Ihnen die Grundlagen dieser Techniken und führt Sie mit ausführlich bebilderten Anleitungen durch die einzelnen

Arbeitsschritte. Tausende von Fotos und Grafiken veranschaulichen die

wissenschaftlichen und technologischen Aspekte der Kochkunst, und spektakuläre neue Fototechniken gewähren dem Leser buchstäblich Einblicke

in die Lebensmittel: Der Garprozess wird in Bildern dargestellt - von Mikroskopaufnahmen der Fleischfasern bis zum Querschnitt eines ganzen

Weber-Grills. Nach der ausführlichen Lektüre dieses Buches werden Sie das Kochen und Essen in neuem Licht betrachten. Sie erfahren,

\* warum der Garprozess nicht aufhört, wenn Sie Lebensmittel mit Eiswasser abschrecken,

\* wann Kochen schneller geht als Dämpfen,

\* warum die Hitze nicht reduziert wird, wenn der Grillrost höher gesetzt wird,

\* warum Backen in erster Linie ein Trocknungsprozess ist,

\* warum frittierte Lebensmittel besser bräunen und schmecken, wenn man sie in älterem Öl ausbackt,

\* wie man mit modernen Kochtechniken optimale Ergebnisse erzielen kann und dabei auch ohne perfektes Timing und das Quäntchen Glück auskommt

- Faktoren, die bei traditionellen Methoden so entscheidend sein können. Die vielseitigen Beiträge bieten

\* Einblicke in die erstaunlichen wissenschaftlichen Grundlagen traditioneller Zubereitungsmethoden wie Grillen, Räuchern und Braten,

\* einen einzigartigen Leitfaden zum Sous-vidé-Garen mit Empfehlungen rund um Wasserbäder, Verpackungsmaterialien, Vakuumiergeräte und Garmethoden sowie Tipps zur Soforthilfe bei kleinen Pannen,  
\* Hunderte detaillierte Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten (mehr als 250 Seiten) sowie Obst, Gemüse und Getreide (130 Seiten),  
\* ausführliche Darstellungen über den wirkungsvollen Einsatz von modernen Verdickungsmitteln, Gelen, Emulsionen und Schäumen mit Beispielrezepten und Formeln sowie  
\* mehr als 300 Seiten mit neuen Rezepten, die sich als Hauptgerichte für die Spitzengastronomie eignen, sowie zahlreichen weiteren Rezepten, die von Meisterköchen wie Grant Achatz, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, David Chang, Wylie Dufresne, David Kinch und vielen anderen entwickelt wurden. Band 1: Geschichte & Grundlagen

Band 2: Techniken & Ausstattung

Band 3: Tiere & Pflanzen

Band 4: Zutaten & Zubereitungen

Band 5: Chefgerichte

Band 6: Rezeptenhandbuch mit Beispielrezepten und ausführlichen

Referenztabellen, gedruckt auf abwaschbarem Papier Über den Autor und weitere Mitwirkende

**Dr. Nathan Myhrvold** ist Chief Executive Officer und Gründer der Firma Intellectual Ventures. Bevor er sein eigenes Unternehmen gründete, baute Myhrvold als erster Chief Technology Officer bei Microsoft unter anderem Microsoft Research auf. 1999 verließ er Microsoft, um eigene Interessen zu verfolgen, zu denen auch seine Leidenschaft für Kochen und Lebensmitteltechnologie gehören. Nach zwei Jahren als Stagiaire bei Rover's in Seattle besuchte Myhrvold die Kochschule La Varenne und arbeitete zudem als Chief Gastronomic Officer für Zagat Survey. Myhrvold hat an der UCLA Mathematik, Geo- und Astrophysik studiert sowie an der Princeton University in Wirtschaftsmathematik und theoretischer Physik promoviert.

**Chris Young** baute die Experimentalküche von The Fat Duck auf und arbeitete dort fünf Jahre unter dem weltbekannten Küchenchef Heston Blumenthal. Young hat ein Studium in Mathematik und Biochemie an der Universität Washington abgeschlossen, brach jedoch seine Promotion ab, um als Commis de Cuisine in einem der besten Restaurants von Seattle zu arbeiten. Im Fat Duck erweiterte Young die Experimentalküche von einem zu sechs und mehr Vollzeitköchen und koordinierte daneben die Arbeit mehrerer beratender Forscher. Er entwickelte neue Gerichte für die Karte des Fat Duck und überwachte die Gestaltung der Rezepte für die hochgelobte erste und zweite Staffel der BBC-Serie Heston Blumenthal: In Search of Perfection.

**Maxime Bilet** erwarb am Skidmore College einen Bachelor in den Fächern Kreatives Schreiben, Literatur und Visuelle Kunst und schloss dann sein Studium mit Auszeichnung am New Yorker Institute of Culinary Education ab. Unmittelbar im Anschluss an ein stage in Jack's Luxury Oyster Bar engagierte ihn Inhaber Jack Lamb als Küchenchef. Später ging Bilet nach London und ergänzte Heston Blumenthals Entwicklungsteam im Fat Duck. Kurz vor seinem Wechsel zum kulinarischen Team des Cooking Lab als Forschungs- und Entwicklungsleiter eröffnete er als Souschef die Londoner Dependence der Auberge de L'Ile.

Download and Read Online Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet #4N8VIBMTLQX

Lesen Sie Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet für online ebook  
Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen  
Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Bücher online zu lesen.  
Online Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet ebook PDF herunterladen  
Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Doc  
Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Mobipocket  
Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst: 6 Bände von Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet EPub