

Η Χημεία της Κουζίνας

Ο Hervé This έγινε γνωστός το 1993, με το βιβλίο του Les secrets de la Casserole («Τα Μυστικά της Κατσαρόλας»). Μάλιστα, ξεσήκωσε θύελλα στις ΗΠΑ, όταν ο Jeffrey Steingarten δημοσίευσε το συμπέρασμα του This πως οι πιο γευστικές πατάτες τηγανίζονται σε λίπος αλόγου! Το ηρώο του εκείνο βιβλίο είναι εξαιρετικά χρήσιμο για όποιον ενδιαφέρεται για πρακτικές συμβουλές



συνδυασμένες με επιστημονική εξήγηση. (Π.χ., για την καλύτερη γαλλοπούλα, μην ανοίγετε το φούρνο, γιατί οι υδρατμοί ξηραίνουν το πουλερικό). Δίνει και μια φόρμουλα υπολογισμού του χρόνου ψησίματος, σύμφωνα με την οποία γαλλοπούλα 5 κιλών, στους 180 βαθμούς απαιτεί 2 ώρες και 25 λεπτά. Επιτέλους, τώρα κυκλοφόρησε από τις Εκδόσεις **Πατάκη** το τελευταίο βιβλίο του This «Μοριακή Γαστρονομία: Κατσαρόλες και Δοκιμαστικοί Σωλήνες», που θα μάθει και στους Έλληνες τη χημεία της κουζίνας. ✕