

1. Record Nr.	UNINA9910954368103321
Autore	This Herve
Titolo	Cours de gastronomie moleculaire n°2 : les precisions culinaires // Herve This
Pubbl/distr/stampa	Paris, : Editions Quæ, 2010
ISBN	9782759206230 2759206238
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (275 p.)
Collana	Racines du vivant
Soggetti	Gastronomy
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Nota di contenuto	Intro -- Sommaire -- Introduction -- Chapitre 1 -- État des lieux -- Chapitre 2 -- Un peu d'ordre, des catégories... -- Chapitre 3 -- Quelle est l'importance des précisions (statistiques) ? -- Chapitre 4 -- Questions de méthodologie, comment organiser les tests expérimentaux -- Chapitre 5 -- La question de la robustesse -- Chapitre 6 -- Sémiologie -- Chapitre 7 -- L'écriture culinaire -- Chapitre 8 -- Précisions et innovations -- Conclusion -- Demain, le statut des précisions ? -- Index.
Sommario/riassunto	Les cochons de lait rôtis ont-ils la peau plus croustillante si on leur coupe la tête quand on les débrosche?Faut-il vraiment battre les blancs d'oeufs toujours dans le même sens, pour qu'ils montent mieux?Les phases de la lune ont-elles une influence sur les marinades?Et les courants d'air sur les béarnaises?.