



Modernist Cuisine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Modernist Cuisine

Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

Modernist Cuisine Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

Comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur, riche et crémeuse à l'intérieur ? Ou des frites mousseuses au-dedans mais entourées d'une croûte croustillante et délicate et qui ne ramollit pas ? Comment inclure une moule au coeur d'une sphère gélifiée obtenue à partir de son jus doux et saumâtre ? Ou réaliser un beurre soyeux et onctueux uniquement à partir de pistaches ? Modernist Cuisine vous livre le secret de toutes ces techniques et vous guide au travers d'explications illustrées pas à pas. Grâce à des milliers de photographies originales et de nombreux schémas, la science et la technologie des arts culinaires prennent véritablement vie. Par de nouveaux procédés photographiques étonnants, le lecteur est plongé au coeur même de la nourriture: depuis les fibres de viande microscopiques jusqu'au gril Weber vu tout entier en coupe, vous suivrez la cuisine dans tous ses états. Passez quelque temps en compagnie de ce livre, et votre regard sur la cuisine en sera à jamais modifié!

 [Télécharger Modernist Cuisine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Modernist Cuisine ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Modernist Cuisine** Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet

2440 pages

Présentation de l'éditeur

L art et la science de la cuisine

« Le livre le plus important consacré à l art culinaire depuis Escoffier. » Tim Zagat

Une révolution est en cours dans l art de la cuisine. Tout comme les Impressionnistes français ont bouleversé des siècles de tradition, la cuisine moderniste a fait éclater le carcan des arts culinaires au cours de ces dernières années. Empruntant leurs techniques aux laboratoires de recherche, des chefs innovants travaillant dans des restaurants de renommée mondiale tels qu elBulli, The Fat Duck, Alinea ou wd~50 ont introduit une meilleure compréhension des avancées scientifiques dans les techniques de cuisine et dans leur art culinaire.

Les auteurs de ce livre, ainsi que leur équipe de 20 personnes au sein de The Cooking Lab composée de scientifiques, d inventeurs, et de cuisiniers accomplis ont développé de nouveaux parfums et textures incroyables, en ayant recours à des outils tels que le bain-marie, les procédés homogénéisants et les centrifugeuses, ainsi que des ingrédients comme les hydro-colloïdes, les émulsifiants et les enzymes. La cuisine moderniste n est rien moins qu une réinvention.

Volume 1: Histoire et fondamentaux

Volume 2: Techniques et équipements

Volume 3: Plantes et animaux

Volume 4: Ingrédients et préparations

Volume 5: Recettes et plats

Volume 6: Manuel de cuisine avec des exemples de recettes et des tables de référence détaillées, imprimé sur papier lavable.

Site Web :

<http://modernistcuisine.com/> Biographie de l'auteur

Chris Young a ouvert la cuisine expérimentale du Fat Duck et travaillé pendant cinq ans sous les ordres du chef mondialement réputé Heston Blumenthal pour développer les plats les plus innovants. Young a décroché des diplômes de mathématiques et de biochimie à l'Université de Washington. Il a laissé de côté ses recherches de doctorat pour devenir commis dans l'un des plus grands restaurants de Seattle, où il s'est rapidement illustré par son talent à mettre en oeuvre science et technologie dans la cuisine. Avec Young la cuisine expérimentale du Fat Duck est passée d'un seul à chef à six à temps plein. Il a aussi coordonné le travail de plusieurs consultants scientifiques. Young ne s'est pas contenté d'inventer de nouveaux plats pour la carte du Fat Duck : il a également dirigé le développement des recettes pour les deux premières saisons de Heston Blumenthal: In Search of Perfection sur la BBC. Il a de plus énormément écrit sur la science de la nourriture et de la cuisine pour le The Fat Duck Cookbook et a publié des recherches universitaires dans le Journal of Agricultural Chemistry and Food Science.

Maxime Bilet a obtenu un diplôme de Bachelor of Arts, d'écriture, littérature et art visuel créatifs à l'Université de Skidmore. Bilet a ensuite reçu avec les honneurs la plus haute distinction de l'Institut d'éducation culinaire de New York. Il a effectué un stage au Jack's Luxury Oyster Bar où il a rapidement été engagé par Jack Lamb comme chef. Après s'être installé à Londres, il a accepté un stage dans l'équipe de développement d'Heston Blumenthal au Fat Duck. Juste avant de rejoindre l'équipe de cuisine du Cooking Lab, comme chef de la recherche et du développement, Bilet s'est entraîné comme sous-chef pour ouvrir la branche londonienne de L'Auberge de l'Île.

Download and Read Online Modernist Cuisine Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet
#2IFE9M6ZPWG

Lire Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet pour ebook en ligne Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet à lire en ligne. Online Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet ebook Téléchargement PDF Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Doc Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Mobipocket Modernist Cuisine par Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet EPub
2IFE9M6ZPWG2IFE9M6ZPWG2IFE9M6ZPWG