

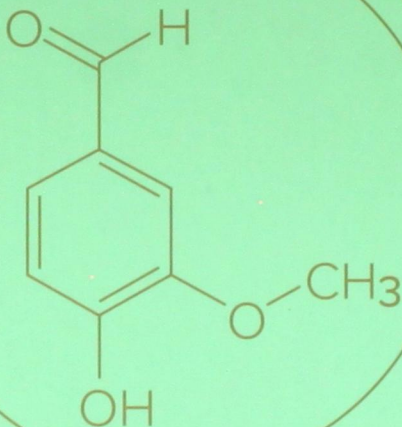
22-2967

С предисловием Феррана Адриа

НА ДОНЕ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Наука и кулинария

22-02967



ФИЗИКА ЕДЫ

ОТ ПОВСЕДНЕВНОЙ
ДО ВЫСОКОЙ КУХНИ

Майкл Бреннер, Пиа Сёренсен
и Дэвид Вейтц

Наука и кулинария

ФИЗИКА ЕДЫ
ОТ ПОВСЕДНЕВНОЙ
ДО ВЫСОКОЙ КУХНИ

Майкл Бреннер, Пиа Сёренсен
и Дэвид Вейтц



УДК 641+539
ББК 36.99+22.3
Б87

Michael Brenner, Pia Sørensen, and David Weitz
SCIENCE AND COOKING
Physics Meets Food, From Homemade to Haute Cuisine

Первые опубликовано в США в 2020 году издательством W. W. Norton & Company, Inc.

Перевод с английского *Екатерины Черезовой*

Бреннер М.

Б87 Наука и кулинария : Физика еды. От повседневной до высокой кухни / Майкл Бреннер, Пиа Сёренсен, Дэвид Вейтц ; [пер. с англ. Е. Черезовой]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2022. — 320 с.; ил.

ISBN 978-5-389-18783-2

«Поварам во всем мире известна истина: кулинария — это наука, а наука — это кулинария. На протяжении истории множество удивительных открытий было сделано учеными, работавшими с продуктами, и поварами, использовавшими научный подход. Николя Аппер, французский кондитер и химик, в начале XIX века стал изобретателем процесса консервации, нового способа безопасного хранения продуктов. Технология пастеризации, предложенная микробиологом Луи Пастером, произвела революцию в пищевой промышленности — и, вероятно, спасла за время своего существования миллионы жизней.

В этой книге мы рассматриваем еду как науку, но еда — это также история, культура, дипломатия, национальная безопасность и еще очень и очень многое. Общество станет сильнее, если мы будем лучше понимать, откуда берется еда и насколько сильно это влияет на окружающий мир. Вот почему эта книга — и гарвардский курс, на котором она основана, — является столь значимым ресурсом. Интересная для всех, а не только для изучающих точные науки, она поможет читателям установить связи и создать системную картину увлекательного мира еды».

Хосе Андрес, американский шеф-повар. Обладатель наград «Шеф 2009 года», «Выдающийся шеф» по версии James Beard Foundation и премии «Человек года 2009» по версии журнала GQ.

ISBN 978-5-389-18783-2

УДК 641+539
ББК 36.99+22.3

© Michael Brenner, Pia Sørensen, and David Weitz, 2020
© Черезова Е., перевод на русский язык, 2021
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021
КоЛибри®



Отечеств. Инв. №: 22-02967 (ЦНСХБ)

Содержание

Предисловие	9
Вступление	13
Введение	15
1. Что такое рецепт?	19
<hr/>	
2. Нагрев	51
<hr/>	
3. Заряд, рН и ферменты	107
<hr/>	
4. Диффузия	147
<hr/>	
5. Текстура, вязкость и упругость	183
<hr/>	
6. Эмульсии и пены	235
<hr/>	
7. Микробы	267
<hr/>	
Заключение	303
Благодарности	308
Авторы фотографий и рецептов	316
Указатель рецептов	318
Об авторах	319