

Livre

Auteur(s) : Haumont, Raphaël (Auteur)

Titre(s) : Les papilles du chimiste [Texte imprimé] : saveurs et parfums en cuisine / Raphaël Haumont.

Editeur(s) : Malakoff : Dunod, DL 2017 (53-Mayenne : Impr. Jouve).

Résumé : Si la cuisine est une affaire de goût... c'est aussi une question de parfums. "Sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète", écrivait déjà Brillat-Savarin, gastronome et magistrat français (1755-1826), dans sa Physiologie du goût. Mais quelles sont ces molécules aromatiques ? Pourquoi certaines s'évaporent-elles tandis que d'autres créent de la saveur ? D'où viennent les molécules sapides ? Comment les préserver, les isoler et les accorder ? Raphaël Haumont explore les mécanismes chimiques du goût et nous révèle comment éveiller nos sens en cuisine en jouant sur les parfums et les associations de saveurs. Une partition chimique complexe, au cœur de l'émotion culinaire.

Notes : Bibliogr. p. 187-188. - Index.

Sujet(s) : Goût Cuisine ** Technique Aliments ** Saveur et odeur



Exemplaires

Bibliothèque	Espace	Emplacement	Support	Cote	Utilisation	Situation	Date de retour	Consultation
Saint-Corneille	Adulte		Livre	641 HAU	Prêt normal	En rayon		