

Download Modernist Cuisine The Art And Science Of Cooking

Modernist Bread: The Art and Science. A revolutionary new understanding of bread. With five full volumes and a cooking manual, this enormous set combines practical knowledge and groundbreaking techniques to empower bakers of all persuasions. Acrylic case, five hardcover books, each with a ribbon marker, plus a durable, spiral-bound, waterproof kitchen manual. Just as French Impressionists upended centuries of tradition, Modernist cuisine has in recent years blown through the boundaries of the culinary arts. In Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking™, Nathan Myhrvold, Chris Young und Maxime Bilet - Wissenschaftler, Erfinder und angesehene erfahrene Köche - eine sechsbändige Kochbuchreihe, die auf über 2.400 Seiten wissenschaftlich inspirierte Techniken für die Zubereitung von Speisen, von subtil bis ausgefallen, präsentiert. Ich habe die Bücher schon seit der ersten Stunde und muss sagen das es ein Klasse Werk ist. Nur muss man dazu sagen das es sehr auf den Amerikanischen Markt geschnitten ist, aber man bekommt eigentlich alles im Großhandel., Modernist Cuisine The Art And Science Of Cooking.

Other Files :