



Gastronomía Molecular



Que tal saborear um ovo cuja clara tem sabor de coco e a gema de baunilha?

Ou apreciar um espaguete preparado inteiramente por queijo parmesão?

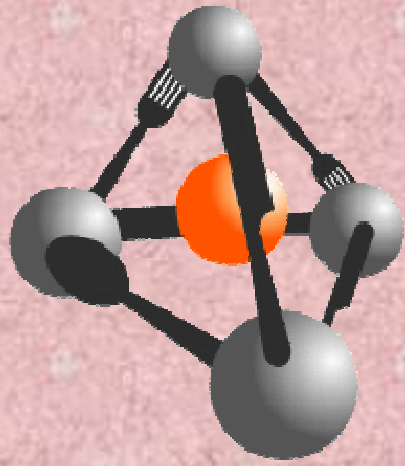
Por que os suflês crescem?

Como detectar a textura de alimentos ao ingeri-los?

Como o cérebro percebe os sabores e de que maneira julga quais satisfazem ou desagradam o paladar?



Ravióli esférico de manga



A ciência vira comida...

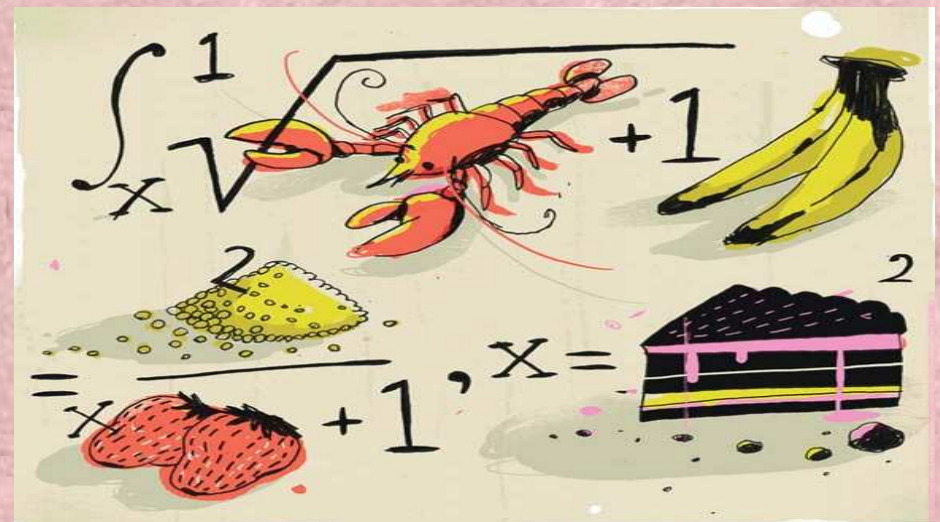
Não é magia, é ciência...



Gastronomia Molecular

- A gastronomia molecular é um ramo da ciência alimentar, que se dedica ao estudo de fenômenos físicos e químicos que ocorrem durante a preparação dos alimentos
- Aromas, Sabores e Textura
- Envolve a Física, Química, Bioquímica, Biologia
- Procura compreender os tradicionais métodos empíricos da culinária
- Entre as novidades: Sorvete preparado com nitrogênio líquido, maionese feita com clara de ovos

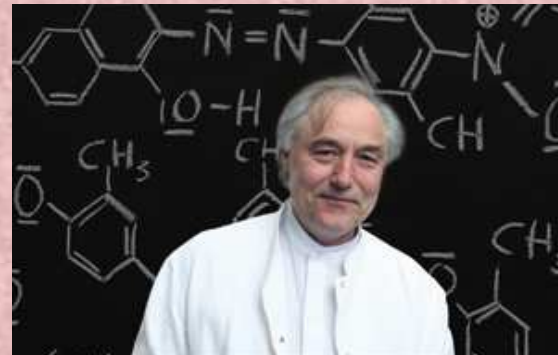
- Novo estilo culinário com base em pesquisas científicas, avanços tecnológicos de equipamentos e ingredientes
- Preparações de alimentos em pequena escala e não em grande escala (industriais)
- Desafiar os sentidos, maximizando sensações com a desconstrução e reconstrução de novas texturas em clássicos da culinária mundial.



Como surgiu...

- Criada em 1988 pelo físico Húngaro Nicholas Kurti (1908-1998) e o químico francês Hervé This
- Nome inicial: Molecular Física e Gastronomia
- Gastronomia Molecular – 1998

Segundo Hervé This, a Gastronomia Molecular ultrapassa o estudo dos mecanismos relacionados à transformação dos ingredientes, englobando os aspectos sociais, artísticos e técnicos da preparação e do consumo dos alimentos.



Hervé This

"Penso que é uma triste constatação sobre a nossa civilização o fato de medirmos a temperatura na atmosfera do planeta Vênus e não sabermos o que se passa com os nossos soufflés"

Nicholas Kurti

Objetivos da GM

O Instituto Nacional de Pesquisas Alimentares (INRA), da França, desenvolve pesquisas em gastronomia molecular, cujos objetivos são:

1. Criação de uma antropologia culinária - Recenseamento e exploração físico-química das “dicas” culinárias;
2. Introdução de matemáticas culinárias - Modernização de práticas culinárias visando aperfeiçoamentos;
3. Experimentação - Introdução de instrumentos, métodos e ingredientes novos na cozinha doméstica ou de restaurante;
4. Inovação - Criação de novos pratos com base na análise de iguarias clássicas;
5. Divulgação - Apresentação da ciência ao público, considerando as práticas culinárias.

Cozinha Molecular



- A nova tendência culinária que utiliza as novas ferramentas, ingredientes e métodos desenvolvidos através das pesquisas em Gastronomia Molecular.
- Apenas usa os conhecimentos adquiridos e os equipamentos obtidos pela gastronomia molecular nos seus pratos, fazendo assim com que milhares de pessoas por este mundo se rendam aos encantos da cozinha molecular.

Vantagens da Gastronomia Molecular



- Beneficia o aperfeiçoamento das criações, o desenvolvimento de novas técnicas culinárias;
- Permite testar os alimentos e as receitas procurando perceber o que há de certo e errado no seu processo de elaboração e confecção;
- Envolve novas combinações de ingredientes e novos métodos de preparação;
- Permite cozinhar a vácuo e utilizar ingredientes menos usuais que nos parecem estranhos no nosso dia-a-dia, sendo a cozinha mais moderna da atualidade.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

