



счастье живет на кухне
АКАДЕМИЯ УСПЕШНЫХ ПОВАРОВ

“Современная кулинария XXI”

«Современная кулинария XXI»

Программа подготовки по работе с молекулярными текстурами.

Вся правда о молекулярной кухне от «Академии Успешных Поваров».

Секреты, о которых умалчивают в El Bulli и The Fat Duck!

Вступление. Истинное представление молекулярной кухни.	1 стр
1. Оборудование и инвентарь для работы с текстурами.	8 стр
2. Сферификация	10 стр
2.1 Кратко о сферификации	
2.2 Характеристика, хим. свойства и альтернативные названия текстур сферификации разных брендов:	11 стр
- альгинат натрия;	
- хлорид кальция	
- лактат кальция	
- цитрат натрия	
- ксантановая камедь	
2.3 Подготовка к реализации техник сферификации:	14 стр
- графическое понимание базовой сферификации.	
- подготовка компонентов для базовой сферификации.	
- графическое понимание обратной сферификации.	
- подготовка компонентов для обратной сферификации.	
2.4 Техники сферификации	19 стр
- техники базовой сферификации	
- техники обратной сферификации	
2.5 Альтернативные названия текстур.	23 стр
2.6 Таблица дозировок текстур.	
2.7 Графическое понимание pH водородного показателя.	24 стр
2.8 Таблица содержания кальция в продуктах.	
3. Загущение	27 стр
3.1 Характеристика, хим. свойства	
- ксантановая камедь	
3.2 Технология и техники загущения	
- техники использования загустителей	
4. Желефикация	31 стр
4.1 Характеристика, хим. свойства	
- агар-агар	
- альгинат натрия	
- гумми геллан	
- каррагинан каппа	
- метилцеллюлоза	
- желатин	
4.2 Техники желефикации	36 стр
- техники использования желефикаторов	
5. Эмульсификация	46 стр
5.1 Характеристика, хим. свойства	
- лецитин соевый	
- моно-диглицерид жирных кислот	
- мальтодекстрин	
5.2 Технология эмульсификации	
- техники использования эмульсификаторов	
6. Мульти-текстурные рецепты	49 стр
- таблица синергии текстур	
7. Пенообразование	50 стр
- основные техники	
8. Миксология	52 стр
- текстуры для работы с алкоголем.	

