

Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária - 2ª ed.

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS	IX
INTRODUÇÃO: CULINÁRIA E CIÊNCIA, 1984 e 2004	1
Capítulo 1 - Leite e laticínios	7
Capítulo 2 - Ovos	76
Capítulo 3 - Carne	131
Capítulo 4 - Peixes e frutos do mar	199
Capítulo 5 - Plantas comestíveis: uma introdução às frutas, hortaliças, ervas e especiarias	270
Capítulo 6 - Um exame das hortaliças mais comuns	333
Capítulo 7 - Um exame das frutas mais comuns	389
Capítulo 8 - Sabores vegetais: ervas e especiarias, chá e café	428
Capítulo 9 - Sementes: cereais, leguminosas e oleaginosas	500
Capítulo 10 - Massas firmes e líquidas feitas com farinha de cereais: pães, bolos, macarrões e massas à base de gordura	572
Capítulo 11 - Molhos	646
Capítulo 12 - Açúcares, chocolates e doces	718
Capítulo 13 - Vinho, cerveja e bebidas alcoólicas destiladas	793
Capítulo 14 - Métodos de cocção e materiais dos utensílios de cozinha	866
Capítulo 15 - As quatro moléculas básicas dos alimentos	883
APÊNDICE: NOÇÕES ELEMENTARES DE QUÍMICA	903
BIBLIOGRAFIA SELECIONADA	911
ÍNDICE REMISSIVO	927