

Schwedt

Experimente rund ums Kochen, Braten, Backen

Küche und Chemie - passt das zusammen? Ja, wie Georg Schwedt in der dritten Auflage seines Experimentierbuchs zum Kochen, Braten und Backen eindrücklich demonstriert. Von der Molekular- zur Suppenküche, von unterschiedliche Garverfahren bis zur analytischen Erfassung von Nährstoffverlusten beim Kochen: Mit zahlreichen Versuchen und Rezepten werden physikalisch-chemische Vorgänge beim Kochen, Braten und Backen verständlich, erfahr- und sogar genießbar!



31,90 €

29,81 € (zzgl. MwSt.)

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werktag*

Artikelnummer: 9783527339679

Medium: Buch

ISBN: 978-3-527-33967-9

Verlag: Wiley-VCH GmbH

Erscheinungstermin: 12.08.2015

Sprache(n): Deutsch

Auflage: 3. überarbeitete und ergänzte
Auflage 2015

Produktform: Kartoniert

Gewicht: 461 g

Seiten: 232

Format (B x H): 174 x 247 mm

