



300pp

Tradução : Helena Londres

“Ciência de boa qualidade só enriquece o prazer das artes culinárias. Com um tempero de bom humor e perspicácia, Wolke traz à mesa respostas sensatas para tudo que um curioso pode querer saber.”

Roald Hoffmann, Prêmio Nobel de Química de 1981



O que Einstein disse a seu cozinheiro

A ciência na cozinha

Robert L. Wolke

“Wolke responde aos mistérios [da cozinha] com receitas que demonstram os princípios científicos... Melhor de tudo, o livro ajudará cozinheiros a fazer escolhas mais inteligentes.”

Publishers Weekly

Você sabia que nem todo o álcool evapora, quando se cozinha com cerveja ou vinho? Por que nada gruda em uma frigideira antiaderente? O que faz as gorduras ficarem rançosas? Em mais de 100 pares de perguntas e respostas que podem ser consultados independentemente, **O que Einstein disse a seu cozinheiro** explica pão-pão-queijo-queijo a ciência da cozinha. Acessível e inteligente, descarta informações e mitos que passaram do prazo de validade e ajuda você a interpretar rótulos e propagandas. Deliciosas receitas criadas especialmente para demonstrar princípios científicos, dicas, um glossário e sugestões de leitura complementam o banquete.

ROBERT L. WOLKE, professor emérito de química na Universidade de Pittsburgh, é autor de diversos livros de divulgação científica e consultor da *Cook's Illustrated Magazine*. Sua coluna “Food 101”, publicada no *Washington Post*, ganhou vários prêmios.