

Livros

CIÊNCIAS CULINÁRIAS

Discípulo do pesquisador Hervé This, o jovem Raphaël Haumont fundou o Centro Francês de Inovação Culinária em Paris e, neste livro, explica a química por trás do sucesso de pratos como carnes assadas à perfeição e musses cremosas. **Um químico na cozinha**, Zahar, 168 págs., R\$ 39,90.

