

Série Alimentos e Bebidas
Universidade de Brasília Centro de Excelência em Turismo

3ª edição • Revisada e Ampliada



Alquimia dos Alimentos

Organização
Wilma M. C. Araújo
Nancy di Pilla Montebello
Raquel B. A. Botelho
Luiz Antônio Borgo

Resumo de Alquimia Dos Alimentos

Cozinha e ciência caminham lado a lado. Na cozinha, são substituídos provetas, béqueres, vidrarias e equipamentos de laboratório e por panelas, frigideiras, fogões e batedeiras. Este livro mostra que a ciência dos alimentos é surpreendente, e que conhecê-la e entendê-la é fundamental a quem deseja desenvolver técnicas e habilidades ligadas às transformações físico-químicas dos alimentos na sua preparação.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)