

Les Secrets de la casserole - Hervé This

La mayonnaise : comment la réussir à tous les coups, n'importe quel livre de cuisine vous le dira, mais savez vous "pourquoi" elle tourne ? "Pourquoi" un filet de citron fluidifie t-il la mayonnaise ? Là, il vous faut un scientifique qui vous explique le jeu...

... des molécules d'huile, composées essentiellement de carbone et d'hydrogène. Vous saurez tout sur les molécules "entremetteuses" qui ont une affinité à la fois pour l'huile et pour l'eau, les molécules tensio-actives qui en milieu acide ont une charge électrique supérieure, etc... etc....

La mayonnaise, c'est donc plus simple que je ne le dis, et plus compliqué que le croit votre grand mère. Suite de l' article en lien

Par Rotko pour :
Biblionotes

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 2 octobre 2002

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/2317-les-secrets-casserole---herve-this.html>