

Die Genussformel



Copyright: Ecowin Verlag

GRUBER HAT DIE ANTWORTEN

Wie gelingt das saftigste Grillhuhn der Welt? Was macht einen Semmelknödel besonders flaumig? Wie löst man das Wiener-Rosinenguglhupf-Problem? Warum erhält der Schweinsbraten eine knusprige Kruste, oder wie gefährlich ist der Induktionsherd? Was kann Salat? Was macht die perfekte Weihnachtsgans aus? Warum kühlen manche Zutaten im selben Gericht schneller ab als andere? Und wie gewinnt man garantiert an jedem Buffet?

ÜBER DEN AUTOR:

Werner Gruber, geboren 1970 in Ostermiething, schloss 1999 sein Physikstudium mit ausgezeichnetem Erfolg ab und ist seither als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Experimentalphysik an der Universität Wien tätig. Dort gilt er als der Experte für alle Fragen der Alltagsphysik. Seine Volkshochschulkurse in Wien sind regelmäßig ausgebucht und wurden bisher von mehr als 8000 Teilnehmern besucht. Der vielfach ausgezeichnete Wissenschaftler schreibt als Kolumnist für verschiedene Zeitschriften wie „P.M.“, „GUSTO“ und „Salzburger Nachrichten“, war Redakteur der „Physikalischen Soiree“ bei Ö1 und sorgt derzeit mit dem Wissenschaftskabarett „Science Busters“ für Furore.

Werner Grubers kulinarisches Credo lautet: „Jedes Mal Kochen ein Experiment, jedes Mal Essen eine Messung.“

Werner Gruber

Die Genussformel

Kulinarische Physik

Aktualisierte Neuauflage

Ecowin Verlag

300 Seiten/ 150 x 215 mm

Hardcover mit Schutzumschlag

ISBN: 978-3-7110-0151-1

Preis: € 24,00

(mst)

gleich bestellen bei Amazon.de: <http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3711001513/lifestyle-21>