

Gastronominin Yenilikçi Dalı Moleküler Gastronomi

Moleküler gastronomi, gastronominin son yıllarda popüler olan bir dalı. Bilim, sanat ve yaratıcılığı bir araya getiren bu dal, yiyeceklerin hazırlanırken geçirdikleri kimyasal ve fiziksel değişikliklerle ilgileniyor. Moleküler gastronomide yiyeceklerin ana yapısını çok fazla değiştirmeden, tat ve dokusunda farklılıklar yaratmak önemli. Yiyecekler hem sağlık hem de lezzet açısından en uygun hale getirilmeye çalışılıyor. İşte moleküler gastronomi sayesinde yapılan birbirinden ilginç yiyeceklerden bazıları.



Zencefilli balkabağı jölesi ve nane özütü kürecikleri.



Mozarella peynirli puding ve ıspanak kürecikleri.



Meyveden yapılmış spaghetti ve üz.

Aşçılar moleküler gastronomiden yararlanarak ilginç görünümlü yiyecek ve içecekler hazırlarlar.



Pancarlı çorba

