



دستور پخت لذیذترین همبرگر جهان به شیوه‌ای کاملاً علمی

شاگرد نابغه استیفن هاوکینگ و مدیر ارشد سابق فناوری‌های میکروسافت، دفتر کارش را به آشپزخانه منتقل کرده و دستور آشپزی لذیذترین غذاهای جهان را به روش علمی تهیه کرده است.

شاگرد نابغه استیفن هاوکینگ و مدیر ارشد سابق فناوری‌های میکروسافت، دفتر کارش را به آشپزخانه منتقل کرده و دستور آشپزی لذیذترین غذاهای جهان را به روش علمی تهیه کرده است. محبوبه عمیدی: کتاب «#171 آشپزی مدرن (Modernist Cuisine)؛ نه تنها توسط تعدادی از سرآشپزها غیرقابل استفاده و جنون‌آمیز توصیف شده، بلکه با 2468 صفحه، کتاب ساده‌ای برای یادگیری آشپزی به نظر نمی‌رسد. از اینها عجیب‌تر نویسنده آن است که فیزیک کوانتوم را نزد استیفن هاوکینگ فراگرفته و سابقه مدیر ارشد بخش فناوری‌های میکروسافت را در کارنامه دارد.

ناتان مایهرولد (Nathan Myhrvold) که تاکنون بیش از 500 اختراع را به ثبت رسانده، برای نوشتن این کتاب همراه با گروهی 30 نفره بیش از 3 سال وقت صرف کرده است. این کتاب بیش از اینکه یک کتاب آشپزی باشد، تلاشی بی‌نظیر و تحسین‌برانگیز در زمینه علم غذا است که به گفته کارشناسان، خرید آن به قیمتی بیش از 630 دلار ارزشش را دارد.

مایهرولد در این کتاب به ساده‌ترین اصول آشپزی پرداخته و تمامی مراحل طبخ سبزیجات و گوشت‌ها را در شیوه‌های پخت گوناگون با نهایت وسواس بررسی کرده است. او حتی شیوه‌های مختلف تهیه سس‌ها را آزمایش کرده و عوامل میکروبی و شیمیایی و اشتباهات رایجی را که در آشپزخانه و توسط سرآشپزها صورت می‌گیرد، نشان داده است. او تنها نابغه‌ای است که برنده رقابت‌های جهانی باربیکیو شده است!

در اینفوگراف اول، چگونگی پختن یک تکه همبرگر مغزیخت به نمایش درآمده و در اینفوگراف دوم، چگونگی تهیه یک ساندویچ لذیذ همبرگر به همراه مخلفات کامل به نمایش درآمده است.