



料理の科学

調理による食品の変化現象のメカニズムを科学的に調べる分野を分子美食学（分子ガストロノミー）という。調理の現象を分子レベルで精査し、味への影響を解明しようと研究が進められている。

検索して調べてみよう

日本語 料理

- 香料植物
- 嗅覚と味覚
- 分子美食学——料理の科学的研究
- 冷凍
- 蛋白質
- ゲル
- 泡沫

このファイルをPDFビューアーで表示し、左記文字をクリックすると、ご契約中の日本語百科事典データベース『ブリタニカ・オンライン・ジャパン』、英語百科事典データベース『Britannica School』、画像・動画データベース『Britannica Imagequest』の該当項目がWebブラウザで表示されます。

英語 cooking（料理）

- spice and herb（スパイスとハーブ）
- olfactory receptor（嗅覚受容体）
- human sensory reception（ヒトの感覚受容）
- molecular gastronomy（分子美食学）
- refrigeration（冷凍）
- protein（蛋白質）
- gel（ゲル）
- foam（泡沫）

画像 spice and herb

その他自身で調べた事柄

.....

.....

.....

.....

.....