

Kuchnia molekularna

Wstęp.....5

Rozdział I

Charakterystyka kuchni molekularnej

1.1. Istota i pojęcie kuchni molekularnej.

1.2. Historia i rozwój kuchni molekularnej na świecie..... 7

1.3. Procesy chemiczne i fizyczne w kuchni molekularnej..... 10

Rozdział II

Kuchnia molekularna w Polsce

2.1. Początki i rozwój kuchni molekularnej w Polsce..... 15

2.2. Prekursorzy kuchni molekularnej w polskiej gastronomii..... 17

2.3. Restauracje z kuchnią molekularną w Polsce..... 19

2.4. Stan i perspektywy rozwoju kuchni molekularnej w Polsce..... 22

Rozdział III

Techniki i akcesoria stosowane w kuchni molekularnej

3.1. Składniki wykorzystywane w kuchni molekularnej..... 24

3.2. Sprzęt niezbędny w kuchni molekularnej25

3.3. Techniki używane w kuchni molekularnej..... 27

Rozdział IV

Analiza badawcza dotycząca wykorzystania kuchni molekularnej w wyspecjalizowanych restauracjach w Polsce.

4.1. Metody i techniki badawcze32

4.2. Wyniki badań własnych i ich analiza.....	32
4.3. Wnioski wynikające z przeprowadzonych badań.....	32
Podsumowanie z wnioskami.....	33
Bibliografia.....	34
Spis tabel, wykresów, fotografii.....	35