

## SOMMARIO

Reazione di Maillard .....	2
La chimica della reazione di Maillard .....	2
Fattori che influiscono sulla reazione.....	3
La reazione di Maillard in cucina .....	4
Ricette.....	4
Bretzel.....	4
Brodi .....	5
Carne arrostita.....	5
Dulce de leche .....	5
Farina torrefatta .....	6
Ingredienti .....	7
Procedimento .....	7
Lucidatura dei prodotti da forno.....	8
Pesce arrostito.....	8
Pane .....	8
Pastella per frittura.....	9
Roux chiaro e scuro .....	9
Semi .....	9
Tempura .....	9
Uova.....	9
Zuppa di carote caramellate.....	10
Ingredienti: .....	10
Procedimento: .....	11
Presentazione: .....	11
Zuppa di verdure caramellate .....	11
Alcune idee .....	11