

Молекулярные текстуры:

Украина

<https://chefs-shop.com/testovyy-nabor-tekstur>

Россия

<https://magazin.molecularmeal.ru/tekstury-dlja-molekuljarnoj-kuhni>

Беларусь

https://hlebkonditera.by/catalog/molekulyarnaya_kukhnya/

Сочетание продуктов:

Фудперинг. Приложение по совместимости продуктов по спектрографическому анализу ВКУСОВ

<https://inspire.foodpairing.com/>

Результат работы группы математиков по анализу общих химических элементов в продуктах

<https://www.scientificamerican.com/article/flavor-connection-taste-map-interactive/>

Для вдохновения:

<https://www.greatitalianchefs.com>

<https://www.greatbritishchefs.com>

<https://www.bocusedor.com/en/>

<https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en>

Таблица температур Су-вид

<https://www.su-vide.ru/article/tablica/>

Таблица температур готовности мяса и птицы:

<https://www.vkusnyblog.ru/tablica-temperatur-gotovnosti-myasa-i-pticy/>

СОДЕРЖАНИЕ ПЕКТИНОВ

Фрукт и ягоды	Пектиновые вещества	Уваривать на:
Абрикосы	**	40%
Айва	*****	30%
Виноград	**	40%
Вишня	*	50%
Груши незрелые	**	40%
Груши спелые	*	50%
Ежевика	***	35
Земляника	**	45%
Крыжовник незрелый	*****	25%
Крыжовник спелый	****	35%
Малина	**	40%
Персики	***	35
Сливы	***	35
Смородина красная	****	30%
Смородина черная	*****	25-30%
Черешня	*	50%
Черника	**	40%
Яблоки паданцы	*****	20-30%
Яблоки спелые	***	30-35%