

الربط مع العلوم

(الفيزياء وفن الطهي)

تنقل الحرارة إلى الطعام بطرق

- (1) التوصيل.
- (2) الحمل.
- (3) الإشعاع.

- يؤثر الضغط الجوي في درجة غليان الماء و زمن الطهي، خاصة في المرتفعات.
- تعتمد التفاعلات الكيميائية مثل الكراميل على الحرارة ومدة الطهي، وهي مفاهيم يمكن تفسيرها علمياً بالفيزياء.