الربط مع العلوم

(الفيزياء وفن الطهي)

تنتقل الحرارة إلى الطعام بطرق:

(1) التوصيل.

(2) الحمل.

(3) الإشعاع.

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