

La cucina inizia con lo spiedo e l'arrosto, continua con il bollito e intingoli diversi, ultimo arriva il fritto, nel quale un grasso (olio, burro, strutto o margarina) trasmette il calore al cibo modificandone le caratteristiche. La frittura si diffonde nella storia della cucina quando si è avuta un'abbondante disponibilità d'olio o d'altri grassi e d'adatte stoviglie. (...)

L'articolo:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2864>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2598:acrilammide&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

A proposito di... Olio:

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/23498-ecco-la-formula-per-realizzare-un-olio-deodorato-a-prova-di-controlli.htm>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2016/10/03/non-esiste-la-molecola-di-olio-di-palma-ovvero-gli-oli-spiegati-dallinizio-1/>

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/23557-l-olio-d-oliva-come-veicolo-di-salute-dai-fenoli-al-coenzima-q10-prove-tecniche-di-super-food.htm>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2016/11/14/per-fare-un-olio-ci-vuole-un-seme-o-un-frutto-gli-oli-spiegati-bene-2/>

Passato... presente:

http://www.fabio Manzione.it/index.php?searchword=olio+deodorato&ordering=&searchphrase=all&Itemid=105&option=com_search