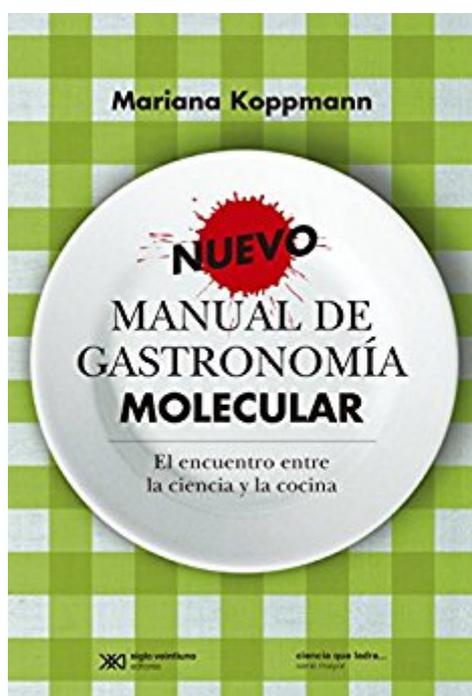


The book was found

Nuevo Manual De Gastronomía Molecular: El Encuentro Entre La Ciencia Y La Cocina (Ciencia Que Ladra... Serie Mayor) (Spanish Edition)



Synopsis

Después del éxito del Manual de gastronomía molecular, presentamos este nuevo tomo del encuentro entre la ciencia y la cocina, donde la autora continúa develando, tenedor en mano, los secretos de los platos que preparamos a diario y las técnicas que la ciencia aporta a nuestras recetas. Mariana Koppmann demuestra una vez más que nuestras cocinas son verdaderos laboratorios de química, física y biológica. De entrada, lleva al extremo una de las verdades de la gastronomía al proponer que la comida no sólo entra por los ojos, sino por los cinco sentidos. Desentraña el funcionamiento de cada uno de ellos y explora las combinaciones de sensaciones cuando comemos, para aprovechar ese conocimiento en el diseño de los platos. Luego revela la ciencia oculta detrás de algunos fenómenos “los secretos de los vegetales de todos los colores (y cómo conservar el color durante la cocción) o los procesos que tienen lugar durante la fritura”, pasando por el fascinante mundo de la cocción al vacío, el supercongelamiento con nitrógeno líquido y las misteriosas esferificaciones, que permiten que sorprendamos a nuestros invitados con bolitas | de jugo de manzana. También nos enseña a perderle el miedo a una de las mayores innovaciones culinarias de los últimos años, como la utilización de aditivos, emulsionantes y gelificantes para lograr las más variadas texturas en los platos. La seguridad e inocuidad alimentaria se han convertido en un tema central, y este nuevo manual aporta las claves para conocer los microorganismos que contaminan los productos a fin de instrumentar una higiene eficaz para combatirlos. Por si todo eso fuera poco, los apéndices resumen conceptos básicos de la química y la física de los alimentos, fundamentales para entender la ciencia de la cocina. Y lo mejor: todas las explicaciones están regadas con consejos prácticos y recetas de vanguardia. Este Nuevo manual de gastronomía molecular nos ofrece ideas para deleitar a los comensales con globos de tomate, aires de salsa de soja o esféricos de naranja, y ser el centro de la fiesta al hablar de pectinas o cloroplastos. Mariana Koppmann nos lleva a la edad de los porqués y nos abre los ojos para cocinar mejor y, en el camino, volvernos científicos de la vida cotidiana. ¡Que lo disfruten!

Book Information

File Size: 2039 KB

Print Length: 240 pages

Publisher: Siglo XXI Editores; 1 edition (July 10, 2014)

Publication Date: July 10, 2014

Sold by: Digital Services LLC

Language: Spanish

ASIN: B00LOFMPUS

Word Wise: Not Enabled

Lending: Not Enabled

Enhanced Typesetting: Not Enabled

Best Sellers Rank: #694,733 Paid in Kindle Store (See Top 100 Paid in Kindle Store) #2 in Books > Libros en español > Cocina > Cocina Profesional #7 in Books > Libros en español > Cocina > Artes Culinarias y Técnicas #11 in Books > Libros en español > Ciencia > Ciencias Agrícolas

Customer Reviews

All ok!

Muy interesante para desmitificar la cocina molecular. Como quitarle mística y entender que toda la Cocina es molecular y química pura

[Download to continue reading...](#)

Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Los Beatles y la ciencia: De cómo la música, John, Paul, George y Ringo nos ayudan a entender la ciencia (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) El cerebro matemático: Como nacen, viven y a veces mueren los números en nuestra mente (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Aprender a leer: De las ciencias cognitivas al aula (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) La ciencia del sueño (o amanecer de una noche agitada) (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Ciencia nuclear: Energía, radiactividad y explosiones en la era atómica (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Un científico en el lavadero: Manchas, olores, ciencia, tecnología y suciedad (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Qué es (y qué no es) la estadística: usos y abusos de una disciplina clave en la vida de los países y las personas (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Modelo para armar: La evolución humana, paso a paso (y parte a parte) (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) El telescopio de las estrellas: El Hubble, los enormes observatorios y la astronomía del siglo XXI (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Viaje al centro de la Tierra: volcanes, terremotos, minería, basura, diamantes y petróleo explicados por la geología (Ciencia que ladra... serie Científica) (Spanish Edition) Biotecnología en todos lados: en los alimentos, la medicina, la

agricultura, la química... ¡y esto recién empieza! (Ciencia que ladra... serie Clásica) (Spanish Edition) El parrillero científico: trucos y secretos para hacer el fuego, asar la carne, preparar la ensalada y tomar el vino (Ciencia que ladra... serie Clásica) (Spanish Edition) Los remedios de la abuela... ¡2!: Medicina casera de los pies a la cabeza (pasando por el ombligo) (Ciencia que ladra... serie Clásica) (Spanish Edition) ¡Auxilio, el bebé no llega! Guía básica y científica para entender los problemas (y los tratamientos) a la hora de buscar un embarazo (Ciencia que ladra... serie Clásica) (Spanish Edition) Las Recetas de la Abuela: 64 Exquisitas Recetas de Comida Española Tradicional y Tapas (recetas, recetas alcalinas, recetas vegetarianas, cocina, cocina casera, cocina sencilla) (Spanish Edition) Las sombras de las ideas (Biblioteca De Ensayo: Serie Mayor/ Essay Library: Higher Series) (Spanish Edition) La transformación de la intimidad. Sexualidad, amor y erotismo en las sociedades modernas (Teorema Serie Mayor / Theorem Major Series) (Spanish Edition) Amor por el café: El libro del café y su gastronomía (Spanish Edition) Humo entre los árboles (Serie RELP nº 2) (Spanish Edition)

[Dmca](#)