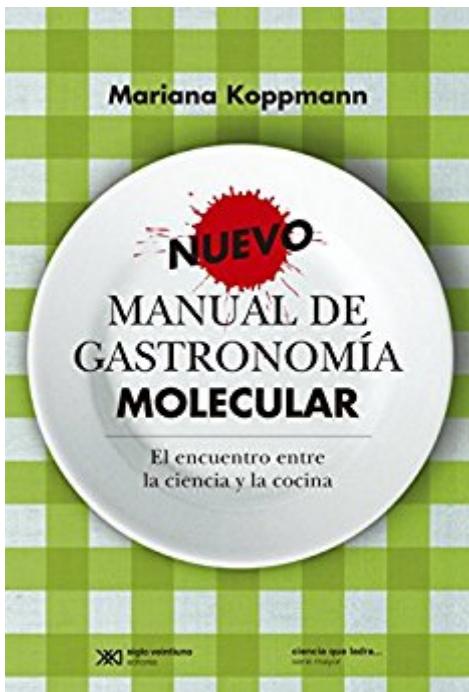


The book was found

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



Synopsis

DespuÃ©s del Ã©xito del Manual de gastronomÃ-a molecular, presentamos este nuevo tomo del encuentro entre la ciencia y la cocina, donde la autora continÃ³a develando, tenedor en mano, los secretos de los platos que preparamos a diario y las tÃ©cnicas que la ciencia aporta a nuestras recetas. Mariana Koppmann demuestra una vez mÃ¡s que nuestras cocinas son verdaderos laboratorios de quÃ- mica, fÃ-sica y biologÃ-a. De entrada, lleva al extremo una de las verdades de la gastronomÃ-a al proponer que la comida no sÃ A lo entra por los ojos, sino por los cinco sentidos. DesentraÃ A el funcionamiento de cada uno de ellos y explora las combinaciones de sensaciones cuando comemos, para aprovechar ese conocimiento en el diseÃ A o de los platos. Luego revela la ciencia oculta detrÃ¡s de algunos fenÃ A menos â “los secretos de los vegetales de todos los colores (y cÃ mo conservar el color durante la cocciÃ n) o los procesos que tienen lugar durante la frituraâ ”, pasando por el fascinante mÃ©todo de la cocciÃ n al vacÃ-o, el supercongelamiento con nitrÃ geno lÃ-quido y las misteriosas esferificaciones, que permiten que sorprendamos a nuestros invitados con bolitasâ | de jugo de manzana. TambiÃ©n nos enseÃ A a perderle el miedo a una de las mayores innovaciones culinarias de los Ãºltimos aÃ os, como la utilizaciÃ n de aditivos, emulsionantes y gelificantes para lograr las mÃ¡s 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 apÃ©ndices resumen conceptos bÃásicos de la quÃ- mica y la fÃ-sica de los alimentos, fundamentales para entender la ciencia de la cocina. Y lo mejor: todas las explicaciones estÃ¡n regadas con consejos prÃ cticos y recetas de vanguardia. Este Nuevo manual de gastronomÃ-a molecular nos ofrece ideas para deleitar a los comensales con globos de tomate, aires de salsa de soja o esfÃ©ricos de naranja, y ser el centro de la fiesta al hablar de pectinas o cloroplastos. Mariana Koppmann nos lleva a la edad de los porquÃ©s y nos abre los ojos para cocinar mejor y, en el camino, volvemos cientÃ-ficos de la vida cotidiana. Â¡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:Â 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 espaÃƒÂnol > Cocina > Cocina Profesional #7 in Books > Libros en espaÃƒÂnol > Cocina > Artes Culinarios y TÃƒÂcnicas #11 in Books > Libros en espaÃƒÂnol > Ciencia > Ciencias Agric平turas

Customer Reviews

All ok!

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

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

Nuevo manual de gastronomÃa molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Los Beatles y la ciencia: De cÃmo la mÃsica, John, Paul, George y Ringo nos ayudan a entender la ciencia (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) El cerebro matemÃjtico: Como nÃjcen, viven y a veces mueren los nÃmeros 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 sueÃo (o amanecer de una noche agitada) (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) Ciencia nuclear: EnergÃa, radiactividad y explosiones en la era atÃmica (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) Un cientÃfico en el lavadero: Manchas, olores, ciencia, tecnologÃa y suciedad (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) QuÃ© es (y quÃ© no es) la estadÃstica: usos y abusos de una disciplina clave en la vida de los paÃses y las personas (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) Modelo para armar: La evoluciÃn humana, paso a paso (y parte a parte) (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) El telescopio de las estrellas: El Hubble, los enormes observatorios y la astronomÃa del siglo XXI (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) Viaje al centro de la Tierra: volcanes, terremotos, minerÃa, basura, diamantes y petrÃ lego explicados por la geologÃa (Ciencia que ladra... serie CiÃjsica) (Spanish Edition) BiotecnologÃa en todos lados: en los alimentos, la medicina, la

agricultura, la quÃ-mica... Â¡y esto reciÃ©n empieza! (Ciencia que ladra... serie ClÃ¡sica) (Spanish Edition) El parrillero cientÃ-fico: trucos y secretos para hacer el fuego, asar la carne, preparar la ensalada y tomar el vino (Ciencia que ladra... serie ClÃ¡sica) (Spanish Edition) Los remedios de la abuela... Â¡2!: Medicina casera de los pies a la cabeza (pasando por el ombligo) (Ciencia que ladra... serie ClÃ¡sica) (Spanish Edition) Â¡Auxilio, el bebÃ© no llega! GuÃ-a bÃ¡sica y cientÃ-fica para entender los problemas (y los tratamientos) a la hora de buscar un embarazo (Ciencia que ladra... serie ClÃ¡sica) (Spanish Edition) Las Recetas de la Abuela: 64 Exquisitas Recetas de Comida EspaÃ±ola 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 transformacion de la intimidad. Sexualidad, amor y erotismo en las sociedades modernas (Teorema Serie Mayor / Theorem Major Series) (Spanish Edition) Amor por el cafÃ©: El libro del cafÃ© y su gastronomÃ-a (Spanish Edition) Humo entre los Ãrboles (Serie RELP nÂº 2) (Spanish Edition)

[Dmca](#)