

Descargar libros gratis Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina - Mariana Koppmann QBook



¿Bolitas de pizza? ¿Aire de trufas? ¿Espuma de frambuesa? ¿Pero dónde quedan entonces los buenos guisos, el excelso puchero, las nobles papas fritas o el insuperable flan con dulce de leche? Muchos creen que la gastronomía molecular es una mezcla de arte, *marketing* y experimentación sin límites, un depósito de recetas extravagantes para deconstruir un plato y reconstruirlo con texturas y colores capaces de sorprender los sentidos. Sin embargo, y más allá de los modernísimos restaurantes donde la estrella es el nitrógeno líquido, esta disciplina trata de entender ni más ni menos que la ciencia escondida detrás de las recetas más cotidianas.

En estos días en que hay libros de cocina para todos los gustos, un texto que nos explique las transformaciones y reacciones de los alimentos es un soplo de aire fresco y culinario que los cocineros y cocineras, profesionales y amateurs, sabrán agradecer. Este *Manual de gastronomía molecular* se mete de lleno en la química y la física de los

alimentos y de sus mezclas, y no deja pan sin levadura, papa sin almidón, bife de chorizo sin colágeno, al tiempo que nos inicia en los misterios de las espumas de yemas, en la acción de las proteínas, la fragilidad de la mayonesa y la cocción del arroz perfecto. También podremos experimentar con la consistencia de un huevo duro, lograr las claras batidas a nieve con el mayor volumen que hayamos imaginado o descubrir si realmente vale la pena sellar un trozo de carne antes de ponerlo en el horno.

Mención especial merece la sección “Las preguntas de la libretita”, que resuelve las dudas que cualquier cocinero se planteó alguna vez: cuándo es conveniente salar la carne, cuánto tiempo se cocinan los calamares, cómo se logra una pechuga jugosa, por qué se forma nata en la crema pastelera, cuál es el mejor aceite para freír y qué cantidad conviene usar, y muchas más. En fin, que un poco de ciencia nunca viene mal. Y si eso mejora nuestras recetas de todos los días, tanto mejor. Así que hoy comamos y bebamos... y experimentemos, que siempre, pero siempre, vale la pena saber de qué se trata. La mesa está servida.

Title	: Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina
Author	: Mariana Koppmann
Categoría	: Métodos
Publicación	: 31/01/2017
Editorial	: Siglo XXI Editores

Vendedor : Digital Books SL

Páginas impresas : 224 páginas

File Size : 4.62MB

[Descargar libros gratis Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina - Mariana Koppmann QBook](#)

Descargar libros gratis Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina - Mariana Koppmann QBook

[Descargar libros gratis Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina - Mariana Koppmann QBook](#)

MANUAL DE GASTRONOMÍA MOLECULAR: EL ENCUENTRO ENTRE LA CIENCIA Y LA COCINA PDF - Are you looking for eBook Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina PDF? You will be glad to know that right now Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina PDF is available on our online library. With our online resources, you can find Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina or just about any type of ebooks, for any type of product.

Best of all, they are entirely free to find, use and download, so there is no cost or stress at all. Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina PDF may not make exciting reading, but Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina is packed with valuable instructions, information and warnings. We also have many ebooks and user guide is also related with Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina PDF and many other ebooks.

We have made it easy for you to find a PDF Ebooks without any digging. And by having access to our ebooks online or by storing it on your computer, you have convenient answers with Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina PDF. To get started finding Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina, you are right to find our website which has a comprehensive collection of manuals listed.

Our library is the biggest of these that have literally hundreds of thousands of different products represented. You will also see that there are specific sites catered to different product types or categories, brands or niches related with Applied Numerical Methods With Matlab Solution Manual 3rd Edition PDF. So depending on what exactly you are searching, you will be able to choose ebooks to suit your own needs.

Here is the access Download Page of MANUAL DE GASTRONOMÍA MOLECULAR: EL ENCUENTRO ENTRE LA CIENCIA Y LA COCINA PDF, click this link to download or read online:

[Descargar libros gratis Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina - Mariana Koppmann QBook](#)

Los 10.000 libros más populares [GRATIS]