



Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition)



Descargar



Leer En Linea

Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Mariana Koppmann ebook PDF

Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition)

Mariana Koppmann

Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Mariana Koppmann

¿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.

 [Descargar Manual de gastronomía molecular: El encuentro ent ...pdf](#)

 [Leer en línea Manual de gastronomía molecular: El encuentro e ...pdf](#)

Descargar y leer en línea Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Mariana Koppmann

Format: Kindle eBook

Download and Read Online Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Mariana Koppmann #L1QP387W5RH

Leer Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann para ebook en líneaManual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann Descarga gratuita de PDF, libros de audio, libros para leer, buenos libros para leer, libros baratos, libros buenos, libros en línea, libros en línea, reseñas de libros epub, leer libros en línea, libros para leer en línea, biblioteca en línea, greatbooks para leer, PDF Mejores libros para leer, libros superiores para leer libros Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann para leer en línea.Online Manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann ebook PDF descargarManual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann DocManual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann MobipocketManual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann EPub
L1QP387W5RHL1QP387W5RHL1QP387W5RH