



**Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition)**

 **Descargar**

 **Leer En Linea**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition)

Mariana Koppmann

**Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition)** Mariana Koppmann

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 biología.

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 método 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!

 [Descargar Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuent ...pdf](#)

 [Leer en línea Nuevo manual de gastronomía molecular: el encue ...pdf](#)

**Descargar y leer en línea Nuevo 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 Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) Mariana Koppmann #QEUHJ20XP9N

Leer Nuevo 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 línea Nuevo manual 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 Nuevo 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 Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann ebook PDF descargar Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann Doc Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann Mobipocket Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina (Ciencia que ladra... serie Mayor) (Spanish Edition) by Mariana Koppmann EPub

**QEUHJ20XP9NQEUHJ20XP9NQEUHJ20XP9N**