baratz | ODA

La cocina y los alimentos : enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida /

McGee, Harold

Debate,
2011

Monografía

La auténtica biblia de la cocina: una obra indispensable para entender la esencia de la gastronomía. No se trata de un libro de recetas, sino de un auténtico compendio sobre todo cuanto hay que saber de cocina. Organizado a modo de diccionario, con numerosos cuadros explicativos, en sus páginas podemos hallar desde las distintas familias de alimentos hasta el mejor modo de prepararlos, la evolución de la gastronomía a lo largo de la historia o las reacciones físicas y químicas que sufren los alimentos cuando se cocinan.La temperatura, el tiempo y la geometría son los ingredientes básicos de la cocina. Harold McGee La cocina y los alimentos se ha convertido en la biblia de los amantes y profesionales de la gastronomía de todo el mundo. Guía completa que explica de dónde vienen los alimentos, cómo se transforman y cuál es el camino para convertirlos en algo nuevo

https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vOTY5MDEzMQ

Título: La cocina y los alimentos enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida Harold McGee ; traducción de Juan Manuel Ibeas

Edición: 6ª ed

Editorial: Barcelona Debate 2011

Nota general: Índice

Bibliografía: Bibliografía: p. 869-884

Copyright/Depósito Legal: B 36642-2011

ISBN: 978-84-8306-744-4

Materia: Alimentos Cocina

Autores: Ibeas, Juan Manuel, tr

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es