

# COCINOLOGIA. LA CIENCIA DE COCINAR



**FARRIMOND, STUART**

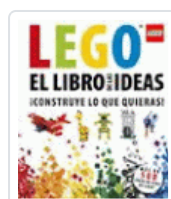
## SINOPSIS

Las principales técnicas de cocina, trucos y preparaciones explicados gracias a la ciencia. Los conceptos fundamentales de la cocina revelados junto con prácticos consejos y técnicas paso a paso, que harán de tu cocina un auténtico laboratorio. Encuentra las respuestas a las preguntas que hasta ahora no tenían solución con capítulos dedicados a los principales alimentos y preparaciones: carnes, aves, pescados, legumbres y cereales o vegetales entre otros.+Cómo conseguir el punto perfecto en un filete? +Hay que dejar la piel cuando se cocina pescado? +Cuál es el secreto para que un soufflé salga perfecto? Las principales técnicas de cocina, trucos y preparaciones explicados gracias a la ciencia. ...



Editorial	DORLING KINDERSLEY DK
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9780241341780
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	219x266x25 mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	24,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	12/03/2018

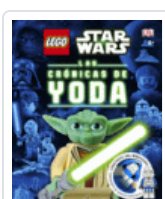
## Títulos relacionados



LEGO LIBRO DE LAS IDEAS  
CONSTRUYE LO QUE QUIERAS!  
VV.AA.



LEGO ENCICLOPEDIA DE PERSONAJES (MINIFIGURAS)  
LIPKOWITZ, DANIEL



LEGO STAR WARS LAS CRONICAS DE YODA  
LIPKOWITZ, DANIEL



AYUDA A TUS HIJOS CON LAS MATEMATICAS. GUIA VISUAL UNICA...  
PEARSON