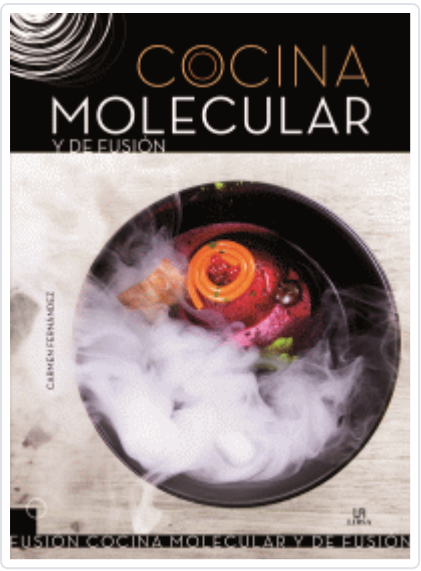
COCINA MOLECULAR Y DE FUSION



FERNANDEZ DOMINGUEZ, CARMEN / EQUIPO EDI

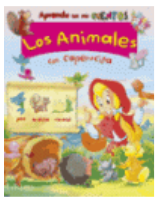
SINOPSIS

Con las herramientas adecuadas , todos podemos experimentar en la cocina molecular: aprender la técnica de la esferificación y de la emulsión; crear espumas a base de grasa, de lecitina y de agar-agar; descubrir las aplicaciones de la goma gellan, del nitrógeno líquido y del carragenato kappa; dejarse sorprender con todo lo que puede hacer la metlcelulosa. Nada está fuera de nuestro alcance: con unas sencillas explicaciones podremos poner en práctica recetas deliciosas e innovadoras dignas de un gran chef. ...

Editorial	EDITORIAL LIBSA, S.A
Materia	<Genérica>
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788466237413
Status	Disponible
Páginas	128
Tamaño	200xx15 mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	11,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	01/04/2019

Títulos relacionados

JUEGO CON LOS AMIGOS (DIVERTILANDIA)



ANIMALES CON CAPERUCITA,LOS (APRENDO)
LIBSA

CUERPO CON LA SIRENITA, MI (APRENDO)

OFICIOS CON GULLIVER, LOS (APRENDO)