

# CIENCIA DE LA CARNE, LA



**BRESSANINI, DARIO**

## SINOPSIS

Tras la exitosa publicación de *La ciencia de la pastelería*, el profesor Dario Bressanini nos ofrece este volumen dedicado a la carne. Observar un filete mientras se cuece puede suscitar muchas preguntas. Por ejemplo: ¿deberíamos darle la vuelta una sola vez? Si lo hacemos a la plancha, ¿es mejor no salarlo porque si no se seca? ¿Y por qué? ¿En algún momento, empiezan a salir gotitas a la superficie? ¿Todo esto tiene respuesta y una respuesta científica? Porque, por mucho que nos sorprenda, todos los modos de cocción de la carne se asientan sobre unos pocos principios científicos. Este libro quiere mostrarnos esos principios, a la vez que los ilustra con recetas. No es, por tanto, un libro de cocina al uso. Se podría considerar más bien una suma de experimentos culinarios: unos principios físicos y químicos y sus aplicaciones experimentales en un alimento concreto. De este modo, iremos ampliando nuestro conocimiento de lo que sucede en nuestros platos preferidos, mejoraremos su elaboración y nos convertiremos en mejores cocineros. ...



Editorial	GRIBAUDO
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788417127732
Status	Disponible
Páginas	240
Tamaño	190xx mm.
Peso	845
Precio (Imp. inc.)	22,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	30/10/2020

## Títulos relacionados



DÍA EN QUE LA CASA DEL SEÑOR RUMPELPU, EL  
MARTIN STRID,  
JAKOB



MI PRIMER LIBRO DE LETRAS Y NÚMEROS  
VV.AA



MI PRIMER LIBRO DE FORMAS Y COLORES  
VV.AA



HISTORIAS MAS BELLAS DE LA ODISEA, LAS  
CINGOLI, LORENZA / FORTI, MARTINA