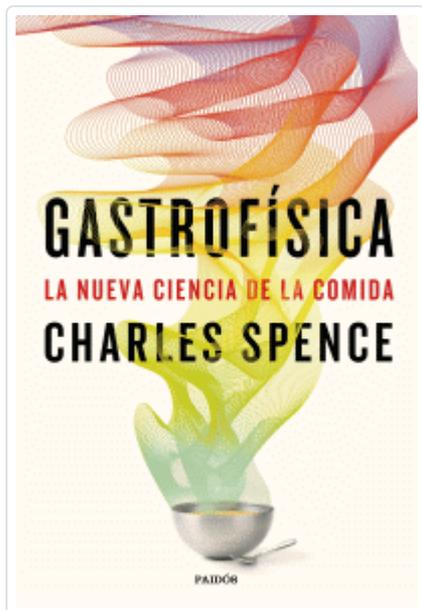


GASTROFISICA



SPENCE, CHARLES

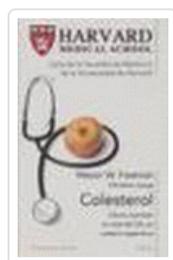
SINOPSIS

+Por qué comemos un 35% más cuando comemos con otra persona, y un 75% más cuando somos tres? +Por qué el 27% de bebidas a base de zumo de tomate se consumen en los aviones? +Qué planes tienen los grandes chefs y las empresas alimenticias para transformar nuestras experiencias gastronómicas? Y lo más importante, +qué podemos aprender de estas revoluciones para preparar platos memorables en casa? Estos son sólo algunos de los ingredientes de Gastrofísica, un libro en el que el brillante profesor de Oxford, Charles Spence, nos muestra cómo nuestros sentidos se relacionan de formas extraordinarias, y la importancia de todos los elementos ½más allá del plato+ en la comida: el peso de los cubiertos, el color del plato, la música de ambiente, y mucho más. Bien sea comiendo solo o en una fiesta, en un avión o delante del televisor, el autor nos ayuda a entender qué estamos saboreando y a influenciar en la experiencia de los demás. ...

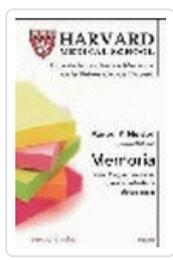


Editorial	PAIDOS
Materia	<Genérica>
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788449333545
Status	Disponible
Páginas	480
Tamaño	155x0x mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	34,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	06/06/2017

Títulos relacionados



COLESTEROL
(HARVARD
MEDICAL SCHOOL)
FREEMAN, M



MEMORIA
(HARVARD
MEDICAL SCHOOL)
NELSON, A



CISNE NEGRO, EL
TALEB, N



QUE ES LA
GLOBALIZACION?
TALEB, N