

ARTE Y LA CIENCIA DEL FOODPAIRING



COUCQUYT, PETER / LAHOUSSE, BERNARD / LA

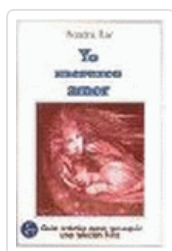
SINOPSIS

El foodpairing es un método que, a partir de los aromas de los alimentos, identifica cuáles son los que mejor funcionan juntos. Basado en investigaciones científicas revolucionarias, se trata de una combinación de neurogastronomía (el modo en el que el cerebro percibe el sabor) con el análisis de las moléculas aromáticas presentes en los ingredientes. En El arte y la ciencia del foodpairing aprenderemos por qué las combinaciones que conocemos y que nos encantan funcionan tan bien (como las fresas y el chocolate), y nos adentraremos en un mundo de maridajes exquisitos y a priori insólitos (como las fresas y el parmesano) que transformarán nuestra manera de comer. Esta obra, que contiene diez veces más combinaciones de sabores que cualquier otro título sobre el tema ?además de las explicaciones científicas correspondientes?, es el mejor libro de referencia en materia de aromas y sabores y se convertirá en un clásico inmediato para todo aquel que desee practicar el arte del buen comer. ...

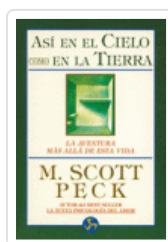


Editorial	NEO PERSON
Materia	DIETETICA Y NUTRICION
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788415887539
Status	Disponible
Páginas	388
Tamaño	225xx30 mm.
Peso	1800
Precio (Imp. inc.)	36,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	12/03/2021

Títulos relacionados



YO MEREZCO AMOR
RAY, SONDRÁ



ASI EN EL CIELO COMO EN LA TIERRA
PECK



DE LA MEDICACION A LA MEDITACION
OSHO



CONVIVIR CON EL CAMBIO
MARKHAM, URSULA