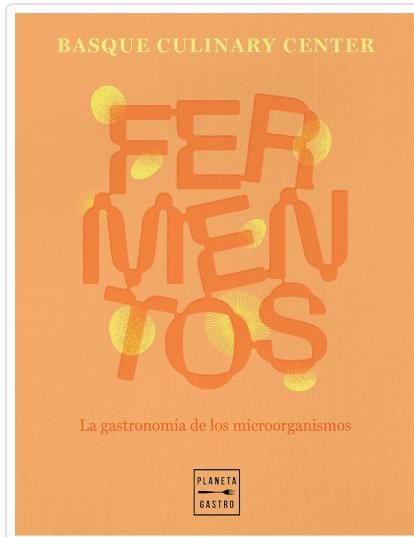


FERMENTOS



Basque Culinary Center

SINOPSIS

El gran libro de referencia de la técnica del fermentado con todos sus fundamentos y las últimas técnicas y tendencias. La fermentación es un proceso antiguo que ha dejado una huella profunda en la historia de la alimentación, como resultado de una colaboración entre microorganismos, materias primas y seres humanos. Este libro nos invita a descubrir cómo bacterias, levaduras y enzimas transforman los alimentos realzando sabores, aromas y nutrientes mientras, a su vez, los conservan y potencian su valor nutricional. Desde tiempos inmemoriales, diferentes culturas han perfeccionado técnicas de fermentación que no solo mejoran la seguridad y la conservación, sino que también contribuyen a la creación de una increíble variedad de sabores únicos.

Hoy, en pleno renacimiento de esta práctica ancestral, la fermentación se ha convertido en un campo fértil de exploración tanto para aficionados como para profesionales de la cocina, que buscan ampliar las posibilidades culinarias. A través de este libro, se abordan desde los métodos tradicionales hasta las últimas innovaciones, con aportes de chefs de vanguardia y expertos del Basque Culinary Center, uno de los centros de educación, investigación e innovación más avanzados en gastronomía y de máximo reconocimiento internacional. Conocerás cómo este fenómeno biológico, que ha sido esencial para nuestra evolución, sigue siendo clave en la gastronomía moderna.

Una herramienta extraordinaria para aquellos que desean adentrarse en los misterios y las maravillas de la fermentación, explorando cómo transformar ingredientes comunes en creaciones llenas de sabor, vida y diversidad....

Editorial	PLANETA GASTRO
Materia	[WBW] COCINA: CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
EAN	9788408307600
Status	Disponible
Páginas	300
Tamaño	230x165x0 mm.
Precio (Imp. inc.)	34,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	08/01/2026