

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título:

Autor:

Precio: \$645.00

Editorial:

Año: 2002

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788420010625

Prólogo · Primera parte: Las bases de una revolución · «Nouvelle cuisine» y cocina moderna · Ni expansión ni concentración · El bonito color marrón · El buen obrero · Técnica, tecnología y ciencia · Preguntas sin respuesta · Un huevo duro perfecto · El grial del sabor · Las dimensiones del flavor · Dar sabor a un plato · La persistencia en boca · El sabor y la textura · Segunda parte: La cocina renovada · La cuestión está en el caldo · Terrinas, carnes y terneza · El cocinero sistemático · Geles, áspics, gelatinas y royales · El volumen en la cocina · La dispersión de chocolate · Todavía más ligereza · Gelatinas calientes · Espumas ligeras · Un menú «Ciencia y Cocina» con Pierre Gagnaire · Anexo.