Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título:

Autor:

Precio: Desconocido

Editorial:

Año: 2012

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9786073208437

Los nueve capítulos que integran este libro cubren temas que van desde la naturaleza química de los alimentos y los métodos de conservación, hasta el análisis de los alimentos más relevantes; todo ello presentado con un enfoque práctico, en un lenguaje claro y con la terminología técnica indispensable. Los principios de la química que se incluyen en el texto están descritos de manera sencilla, aun para aquellos sin conocimientos sobre esta disciplina. Es un libro novedoso que sirve de consulta tanto para estudiantes como para profesionistas. Este libro complementa al de "Química de los alimentos" y tiene permanencia profesional. Se trata de un nuevo libro con un enfoque más práctico de la ciencia de los alimentos aplicada a los cárnicos, lácteos, pastelería, panadería, confitería, chocolatería, cocina en general y cocina molecular en particular. Los temas de aditivos y vegetales están muy completos y presenta los temas con un tratamiento más didáctico que la competencia. Cuenta con fotografías y videos que muestran los procesos de elaboración de emulsiones y espumas en la fabricación de helado, y procesos de la gastronomía molecular como la esferificación, entre otros

Teléfonos: 55 44 73 40 y 55 44 72 91

www.libreriabonilla.com.mx