Título:

Autor:

Precio: $120.00

Editorial:

Año: 2009

Tema:

Edición:

Sinopsis

ISBN: 9788496797192

Molecular o tecno-emocional, la vanguardia de la cocina apuesta por ingredientes muy especiales, algunos de los cuales no dejan de suscitar polémica entre los científicos. Esto también lo saben los cocineros, que prefieren no informar a sus clientes sobre los componentes de sus creaciones, de efectos ópticos tan impractantes. Peor aún: los «cómplices» de la cocina tecno-emocional también hacen sus incursiones en la gastronomía tradicional. Los representantes anuncian los supuestos «polvos mágicos» con palabras como «Con esto es con lo que cocinan los mejores cocineros del mundo». El presente libro explica con toda claridad lo que hoy día -desgraciadamente- debería saber cualquier potencial cliente sobre algunos restaurantes. Revela que las técnicas de la llamada cocina molecular no las han diseñado cocineros geniales, sino industriales alimentarios. Muestra que la investigación para el empleo de aditivos en el restaurante la han financiado la industria química_ y el contribuyente. Y explica cómo los cocineros «ennoblecen» el aceite de oliva con productos químicos baratísimos. Para los señores de los fogones, el empleo masivo de química tiene una ventaja decisiva: la química es barata; los filetes, el pescado, el pollo y la verdura, en cambio, son caros.