

RECETAS DE COCINA MOLECULAR



FERNANDEZ DOMINGUEZ, CARMEN / EQUIPO EDI

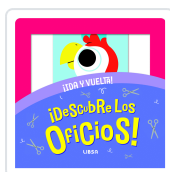
SINOPSIS

Este libro ofrece una explicación clara y concisa sobre métodos culinarios como la gelificación o la emulsión, más un completo recetario molecular con el que poner en práctica la teoría aprendida. Conseguir que el momento de comer se convierta en una experiencia emocional desconocida tiene mucho de física y química, pero también abre una puerta nueva a la creatividad, incitando a que la belleza de un plato singular domine nuestra mesa. ...



Editorial	EDITORIAL LIBSA
Materia	COCINA- GASTRONOMIA- REPOSTERIA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788466234139
Status	Disponible
Páginas	128
Tamaño	200xx17 mm.
Peso	700
Precio (Imp. inc.)	9,95€

Títulos relacionados



DESCUBRE LOS OFICIOS
Paolo Mancini



DESCUBRE LOS TRANSPORTES
Paolo Mancini



ADIVINA ADIVINANZAS
SIN AUTOR



ANGELES PROTECCION Y SABIDURIA
SIN AUTOR