



CHANCE

LATAM

EPSOCIAL

MOTOR

TURISMO

PORTAL TIC

.CAT


 ABONADOS


 europapress.es

Jueves, 16 de febrero 2012

últimas noticias



Cádiz

NACIONAL

INTERNACIONAL

ECONOMÍA

DEPORTES

TV

CULTURA

SOCIEDAD

SALUD

COMUNICADOS

INNOVA

VÍDEOS

FOTOS

SOCIEDAD

Ciencia

Educación

Medio ambiente

Consumo

Sucesos


 @ep\_ciencia

DESTACADAS


 El precio de la gasolina  
 alcanza su máximo  
 histórico

 España, a un paso de la  
 recesión, tras caer su  
 PIB trimestral un 0,3%

 El Congreso convalida  
 la reforma financiera  
 con votos de PP, PSOE  
 y CiU

 El Tesoro  
 obliga a...

SE PRESENTA EL VIERNES EN NUEVA YORK

## Un libro sienta las bases científicas de la cocina

 Directorio Nueva York Julia Maldonado Valderrama María José Gálvez Ruiz Universidad Granada  
 Universidad Columbia

 Deja tu  
 comentario

 Imprimir Enviar  
 COMPARTE ESTA NOTICIA  
 enviar  
 tuenti  


Anuncios Google

**Licenciado  
 Criminología**

 Estudia en Udima  
 y Haz Los  
 Exámenes Sin  
 Moverte De Tu  
 Ciudad.

[www.udima.es/Crimino...](http://www.udima.es/Crimino...)


Foto: EUROPA PRESS/UGR

MADRID, 15 Feb. (EUROPA PRESS) -

Dos investigadoras de la Universidad de Granada, Julia Maldonado-Valderrama y María José Gálvez Ruiz, han participado en la redacción de un libro publicado por la Universidad de Columbia (Nueva York) titulado 'La cocina como laboratorio: reflexiones sobre la ciencia de la comida', en el que se sientan las bases científicas de la cocina, y que será presentado el próximo viernes, 17 de febrero, en Nueva York.

Según ha informado la Universidad, se trata de un compendio de ensayos en los que chefs y científicos avanzan en el conocimiento culinario a partir de experiencias basadas en las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Así, a partir de ingredientes y técnicas tradicionales e innovadoras, los autores del libro crean y modernizan platos que responden a deseos específicos y ofrecen un encuentro único con la gastronomía.

Los ensayos de la obra presentan diversas creaciones culinarias, su historia y su cultura "desde lo mundano a lo fantástico", del sandwich de queso fundido, pizzas o huevos cocidos hasta los helados turcos, el cristal de azúcar y las gotas gelificadas.

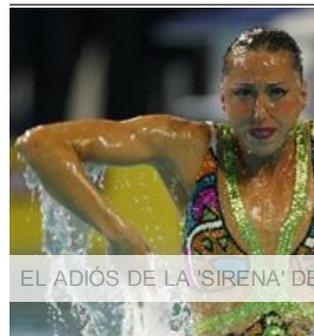
Las profesoras forman parte del departamento de Física Aplicada de la UGR y participan en el capítulo dedicado a las espumas lácteas, desgranando los secretos de la técnica e ingredientes para obtener la espuma perfecta para el cappuccino.

"Las espumas constituyen hoy en día uno de los materiales más fértiles para innovación gastronómica de manera que este capítulo constituye una contribución fundamental al contenido", han destacado las científicas.

A LA ÚLTIMA EN CHANCE


 SALMA HAYEK BRILLA DE DÍ  
 BANG EN LA NOCHE DE LA E

DEPORTES



EL ADIÓS DE LA 'SIRENA' DE

