

HAZ CLIC AQUÍ

© DISNEY

Marketplace:

V. Ocasión

Seguros

Empleo

Pisos

Ofertas

Ahorro

Alicante 2° 15°

Cerrar

+

Accesibilidad

Conectar con

Iniciar sesión

Regístrate

Buscar

20minutos.tv Listas laBlogoteca Minutecas CC RSS

Portada Nacional Internacional Economía Tu ciudad Deportes Tecnología & Internet Artes Gente y TV Comunidad20 Blogs

En imágenes Premios 20Blogs Cine Música Calle20 Libros Artrend Concurso Jóvenes Talentos Cartelera Estrenos Top20 Fotos

Videojuegos Motor Belleza y salud Viajes Vivienda Empleo Viñetas Juegos Archivo Edición impresa Boletines Servicios

Libros

El libro 'La cocina como laboratorio' sienta las bases científicas del arte culinario



Dos investigadoras españolas de la Universidad de Granada, Julia Maldonado-Valderrama y María José Gálvez Ruiz, han participado en la redacción del libro. (EFE/ARCHIVO)

Ampliar

- Varios chefs y científicos avanzan en un conocimiento teórico de la cocina.
- Se basan en las propiedades físicas y químicas de determinados alimentos.
- Los autores modernizan platos fusionando técnicas tradicionales e innovadoras.

ECO

®

Actividad social

¿Qué es esto?

54%

9



0



1

Me gusta

5

EP. 16.02.2012 - 11.44h

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*'.

Twitter

Si quieres twittear esta noticia
[#lacocinacomolaboratorio](#)
[#cienciacocina](#) [#libro](#)



artgerust

Tal día como hoy hace 61 años, se editó la novela "La Colmena" de Camilo José Cela.
[#libro](#) imprescindible.
<http://t.co/ODk8NFUT>

En la obra, que será presentada este viernes, en Nueva York (EE.UU.), se sientan las **bases científicas de la cocina**.

Según ha informado la Universidad norteamericana, 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**.

Un encuentro único con la gastronomía

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

Buscador de libros

↓ PUBLICIDAD ↓

Top Libros

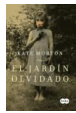
Ficción

No ficción

eBooks

En la última semana

1.  **El prisionero del cielo**
Carlos Ruiz Zafón

2.  **El jardín olvidado**
Kate Morton



Susana Arbizu

RT @ClinicaNavarra: #libro Marisol Guisasaola presenta hoy a las 20.00h en Vitoria "La dieta holística" elaborada junto con la Clínica <http://t.co/r7Y932Kz>

Ver todos los tweets

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 espumas constituyen uno de los materiales más fértiles para la innovación gastronómica

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 la **innovación gastronómica** de manera que este capítulo constituye una contribución fundamental al contenido", han destacado las científicas.

*[Consigue las mejores novedades en literatura en PopularLibros.](#)

¿Buscas piso? Encuéntralo aquí

ANUNCIOS GOOGLE

Su Crédito hasta 6000€

Pida su Crédito rápido y sin aval. Le llamamos gratis y sin compromiso

www.cofidis.es

Adelgazar con Lipo-XR

Descubra la pastilla para perder peso que España ha estado esperando

Lipo-XR.es

Los Mejores Chefs -70%

Oferta diaria en las mejores Cenas Restaurantes y más. Hasta 70% dto.

www.GROUPON.es/Granada

Novedades más destacadas

en la última semana

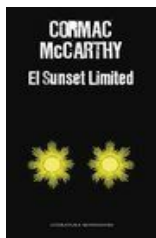
Powered by popularlibros.com



Tú eres el mal



1001 Cómics que hay que leer antes...



El Sunset Limited



Para qué la poesía



Donde estoy veo la luna

Podrás leer gratis el primer capítulo de cada libro

Lee gratis el primer capítulo

3. **El abuelo que saltó por la ventana y se largó**
Jonas Jonasson
4. **El Imperio eres tú**
Javier Moro
5. **En el país de la nube blanca**
Sarah Lark

Powered by popularlibros.com

Ver más libros

También en Libros



Paul Auster reescribe su recorrido vital

Actualizado hace 37 minutos



António Lobo Antunes: "La corrida de toros es la estructura perfecta para una novela"

21.02.2012 - 15.14h



'Intocable', el libro que inspiró un taquillazo francés, llega a España

20.02.2012 - 13.48h



Félix Palma homenajea de nuevo a Wells en 'El mapa del cielo'

19.02.2012 - 10.28h

Cerrar

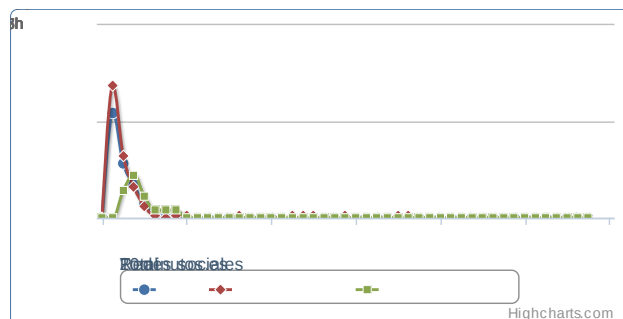
ECO

@

Actividad social

¿Qué es esto?

54%



¿Cómo leer la gráfica?

Hay tres variables que se distinguen por colores: ECO de 20minutos.es, en rojo; ECO en redes sociales, en verde, y ECO total (una combinación de los dos anteriores), en azul. El usuario puede activar o desactivar cada una de ellas en cualquier momento con los botones que aparecen justo debajo de la representación gráfica.

Al pasar el ratón por cada punto de la gráfica aparecerá el valor (en porcentaje) de cada una de las variables que estén activadas en una fecha y una hora concretas.

Zoom: Al seleccionar una zona de la gráfica cualquiera, esta se ampliará. Automáticamente aparecerá un botón a la derecha con las letras *reset zoom*. Pinchando ahí, la gráfica volverá a su posición inicial.

Más información

Comentarios (9)

Correcciones (0)

20minutos.es responde(0)

Facebook

Twitter