



El arte y la ciencia del foodpairing

10.000 combinaciones de sabores que transformarán tu manera de comer

Coucquyt, Peter; Lahousse, Bernard; Langenbick, Johan

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788415887539

Páginas: 388

Dimensiones: 22,5 x 28,5 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 36,00 €

Colección: Neo-Cook

SINOPSIS

El foodpairing es un método que, a partir de los aromas de los alimentos, identifica cuáles son los que mejor funcionan juntos. Basado en investigaciones científicas revolucionarias, se trata de una combinación de neurogastronomía (el modo en el que el cerebro percibe el sabor) con el análisis de las moléculas aromáticas presentes en los ingredientes.

En ***El arte y la ciencia del foodpairing*** aprenderemos por qué las combinaciones que conocemos y que nos encantan funcionan tan bien (como las fresas y el chocolate), y nos adentraremos en un mundo de maridajes exquisitos y a priori insólitos (como las fresas y el parmesano) que transformarán nuestra manera de comer. Esta obra, que contiene diez veces más combinaciones de sabores que cualquier otro título sobre el tema —además de las explicaciones científicas correspondientes—, es el mejor libro de referencia en materia de aromas y sabores y se convertirá en un clásico inmediato para todo aquel que desee practicar el arte del buen comer. Colaboradores: **Astrid Gutsche y Gastón Acurio** - Astrid y Gastón - Perú

Andoni Luiz Aduriz - Mugaritz - España

Heston Blumenthal - The Fat Duck – Reino Unido

Tony Conigliaro - DrinksFactory – Reino Unido

Sang Hoon Degeimbre - L’Air du Temps ...