

La fórmula del sabor

La ciencia de la buena cocina explicada en más de 100 recetas esenciales

Nik; Nik Sharma

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887775

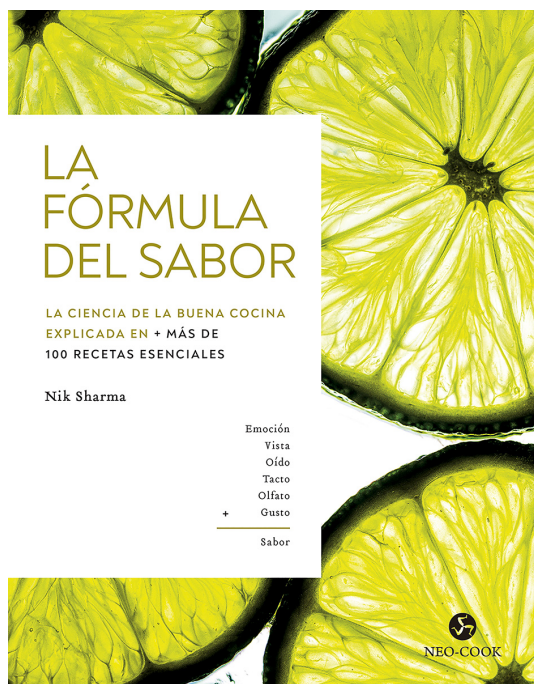
Páginas: 352

Dimensiones: 21 x 26 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 32,90 €

Coleccion: NeoPerson Cook



SINOPSIS

Un enfoque innovador de la cocina basado en nuestra percepción del sabor

Todos los platos que preparamos transmiten sensaciones comparables a siete notas musicales: ácida, amarga, salada, dulce, umami, picante y grasa. Ellas son las que hacen que las recetas «suenen» bien. Y, para percibirlas, utilizamos nuestros sentidos: la vista, el oído, el tacto, el olfato y el gusto, así como los recuerdos y las emociones.

La suma y la interacción de todos estos elementos es lo que crea la fórmula del sabor.

Emoción

Vista

Oído

Tacto

Olfato

+ Gusto

= Sabor