



riverside
agency

Modernist Cuisine

Autor: Nathan, Myhrvold

XL

Cocina general y recetas

Taschen

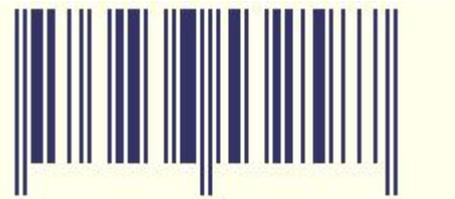
ISBN: 978-3-8365-3258-7 / Encuadernación especial / 2440pp | 262 x 330 cm

Precio: \$ 1.049.000,00

Una revolución está en marcha en el arte de la cocina. Al igual que el impresionismo francés rompió con siglos de tradición artística, en los últimos años la cocina modernista ha franqueado los límites de las artes culinarias. Tomando prestadas técnicas de laboratorio, los chefs de santuarios gastronómicos mundialmente reconocidos, como elBulli, The Fat Duck, Alinea y wd~50, han abierto sus cocinas a la ciencia y a la innovación tecnológica incorporando estos campos de conocimiento al genio creativo de la elaboración de alimentos.

En Modernist Cuisine: El arte y la ciencia de la cocina, Nathan Myhrvold, Chris Young y Maxime Bilet científicos, creadores y reconocidos cocineros revelan a lo largo de estos seis volúmenes, de 2.440 páginas en total, unas técnicas culinarias que se inspiran en la ciencia y van de lo insospechado a lo sublime. Las 20 personas que componen el equipo de The Cooking Lab han conseguido nuevos y asombrosos sabores y texturas con utensilios como el baño María, los homogeneizadores y las centrífugas e ingredientes como los hidrocoloides, los emulsionantes y las enzimas. Modernist Cuisine es una obra destinada a reinventar la cocina.

¿Cómo se hace una tortilla ligera y tierna por fuera pero sabrosa y cremosa por dentro? ¿O patatas fritas esponjosas por dentro y crujientes por fuera? Imagínese poder envolver un mejillón con una esfera de gelatina de su propio jugo, dulce y salado a la vez. O preparar una mantequilla solo a base de pistachos, fina y homogénea. Modernist Cuisine explica todas estas técnicas y le guía paso a paso con ilustraciones. La ciencia y la tecnología de la gastronomía cobran vida en miles de fotografías y diagramas originales. Las técnicas fotográficas más novedosas e impresionantes permiten al lector introducirse en los alimentos para ver toda la cocina en acción, desde las fibras microscópicas de un trozo de carne hasta la sección transversal de una barbacoa Weber. La experiencia de comer y cocinar bajo una perspectiva completamente nueva.



Nathan, Myhrvold

Es el director general y uno de los fundadores de Intellectual Ventures, una empresa que invierte en innovación. Además de estimular la capacidad creativa de otros, el propio Myhrvold es un inventor prolífico que cuenta con más de 250 patentes expedidas o en proceso de aprobación, incluidas varias relacionadas con la tecnología de los alimentos. Tras dos años de prácticas en Rover's, el restaurante francés más famoso de Seattle, completó su formación culinaria con la prestigiosa chef Anne Willan en la escuela La Varenne. Myhrvold ha trabajado como director gastronómico de Zagat Survey. Nathan Myhrvold es licenciado en Matemáticas, Geofísica y Física Espacial por la UCLA y doctor en Economía Matemática y Física Teórica por la Universidad de Princeton.

Una muestra de lo que va a descubrir:

Por qué sumergir los alimentos en agua helada no detiene el proceso de cocción

Cuándo cocer en agua es más rápido que al vapor

Por qué subir la parrilla no reduce el calor

Por qué el horneado es principalmente un proceso de secado

Por qué los alimentos fritos se doran mejor y saben más si el aceite se ha utilizado previamente

Cómo pueden las modernas técnicas de cocina conseguir resultados perfectos sin el tiempo exacto o la buena suerte que requieren los métodos tradicionales

El arte y la ciencia de la cocina

Técnicas rompedoras utilizadas por los mejores chefs del mundo

"El libro más importante en las artes culinarias desde Escoffier." Tim Zagat

Incluye aspectos cruciales como:

Los sorprendentes principios científicos que encierran los métodos tradicionales de preparación de los alimentos, como asar, ahumar y saltar

La guía más completa publicada hasta la fecha sobre la cocina al vacío, con las mejores opciones para baños María, materiales de envasado y equipos de sellado, estrategias de cocción y consejos para solucionar problemas

Más de 250 páginas sobre carnes, pescados y marisco y 130 páginas sobre frutas, verduras y cereales, incluidas cientos de recetas paramétricas y técnicas paso a paso

Extensos capítulos que explican cómo obtener conseguir resultados increíbles utilizando modernos espesantes, geles, emulsiones y espumas, incluidas recetas de muestra y muchas fórmulas

Más de 300 páginas de nuevas recetas con presentaciones listas para servirse en restaurantes de alta cocina, además de recetas adaptadas de grandes chefs como Grant Achatz, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, David Chang, Wylie Dufresne y David Kinch, entre otros

Volumen 1: Historia y fundamentos

Volumen 2: Técnicas y equipamiento

Volumen 3: Animales y plantas

Volumen 4: Ingredientes y preparaciones

Volumen 5: Recetas listas para servir

Volumen 6: Manual de cocina, impreso en papel resistente al agua, con recetas de ejemplo y exhaustivas tablas de referencia

Una revolución está en marcha en el arte de la cocina. Al igual que el impresionismo francés rompió con siglos de tradición artística, en los últimos años la cocina modernista ha franqueado los límites de las artes culinarias.