

CIENCIA Y COCINA

La Coquinología es la nueva disciplina que estudia las relaciones entre Ciencia y cocina. El Dr. Joaquín Pérez Conesa conoce bien el tema y acaba de presentar un original e interesante 'Libro del saber culinario'. El autor posee un brillante curriculum científico universitario e industrial que ha aplicado con éxito a sus dos objetivos principales: explicar de un modo comprensible en qué consisten científicamente los fenómenos gastronómicos y que tal conocimiento sirva como guía para preparar los diversos platos y recetas en su punto óptimo. Teniendo en cuenta factores y parámetros como la temperatura, el tiempo de cocción, la acción mecánica, etc. el autor, a lo largo de una serie de recomendaciones y recetas que acompañan al resto del texto, va desvelando con una metodología científica asequible las razones científicas que permiten desde ablandar una carne dura hasta lograr el punto de la salsa mayonesa para que no se corte.