

image not found or type unknown



# Léxico científico gastronómico

## Alícia y elBullitaller

**Fecha de publicación:**

07/02/2006

Los conceptos fundamentales para entender la cocina de hoy.

**Sello Editorial:**

Editorial Planeta

## Contacto de prensa

Diccionario gastronómico de los conceptos culinarios de la cocina de hoy, que explica los productos, elementos y procesos de elaboración de la creación gastronómica actual, de la mano de Ferran Adrià, el cocinero de mayor prestigio y reconocimiento mundial. Está concebido como un nuevo manual de consulta, con vocación de convertirse en el referente absoluto de profesionales y estudiantes de gastronomía de todo el mundo, pero también como un libro atractivo para todos los aficionados a la cocina.

**Nombre:** Isabel Santos

**Teléfono:** 91 423 03 33

**Email:**

isantos@planeta.es

Aunque la mayor parte de las operaciones que se hacen en una cocina tienen una explicación científica, el mundo culinario y el de la ciencia han vivido en general muy alejados. Este léxico científico gastronómico pretende acercar a los cocineros a los términos que les ayudarán a comprender mejor la naturaleza de los alimentos con que trabajan cada día y el porqué de las reacciones que se producen en su cocina.

**Nombre:**

INTERNACIONAL:

Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:**

pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Laura Franch

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

lfranch@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL:

Eduardo Martín

**Teléfono:** 93 492 89 06

**Email:**

emartines@planeta.es

**Nombre:** Laura Verdura

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

lverdura@planeta.es

**Nombre:** Fátima Santana

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

fsantana@planeta.es

## Alícia y elBullitaller