

PRÓLOGO	9
I. DE COMPRAS	13
Los componentes de los alimentos	13
Más componentes de los alimentos	22
Algunas formas de conservar los alimentos	27
El envasado y empaque de los alimentos	31
De refrescos y cervezas	35
Algunos alimentos industrializados	44
II. ANTES DE LA COMIDA	49
Cortar y picar o superficie de contacto	49
Los cerillos	51
El horno	53
El refri	54
La temperatura en la cocina	58
La olla de presión	60
Las enzimas	63
Ácidos y bases	68
Cocer, hornear, freír, rostizar, etcétera	76
III. EN LA MESA	81
Para abrir el apetito	82
Donde se trata acerca de los olores en algunos ali- mentos, de su origen y de diversas e ingeniosas for- mas para reducirlos	87
El color en los alimentos	91

El sabor de los alimentos	93
La sazón	96
La carne	99
Las ensaladas	102
La “Coca-Cola” y la termodinámica	105
La convección en el atole	106
La conductividad térmica y otras cosas	109
El enfriamiento de las “chelas”	111
Pasteles	112
Nieves y helados	114
IV. LA SOBREMESA	116
Lavoisier y las calorías	116
Los carbohidratos	119
Las proteínas	120
Las grasas	120
El cafecito	121
El coñaquito	125
El humo de los cigarros y el color del cielo	128
V. LEVANTANDO EL TIRADERO	129
Jabones y detergentes	130
La limpieza	138
El “Teflón”, un gran alivio	139
Los dentífricos	141
Destapacaños y lavahornos	143
La infaltable “cruda”	145
VI. CONCLUSIONES	148
BIBLIOGRAFÍA	150



UNIVERSIDAD CES
Un Compromiso con la Excelencia

BIBLIOTECA FUNDADORES