

ÍNDICE

PRÓLOGO A LA EDICIÓN ESPAÑOLA	IX
AGRADECIMIENTOS	XIII
INTRODUCCIÓN: COCINA Y CIENCIA, 1984 Y 2004	1
Capítulo 1 Leche y productos lácteos	7
Capítulo 2 Huevos	73
Capítulo 3 Carne	126
Capítulo 4 Pescado y marisco	191
Capítulo 5 Plantas comestibles: introducción a las frutas y verduras, hierbas y especias	257
Capítulo 6 Repaso de las hortalizas comunes	316
Capítulo 7 Repaso de las frutas comunes	369
Capítulo 8 Plantas para dar sabor: hierbas y especias, té y café	406
Capítulo 9 Semillas: granos, legumbres y frutos secos	475
Capítulo 10 Masas y batidos de cereales: panes, bizcochos, cakes, pastas y masas pasteleras	544
Capítulo 11 Salsas	616
Capítulo 12 Azúcares, chocolate y confitería	685
Capítulo 13 Vino, cerveza y alcoholes destilados	756
Capítulo 14 Métodos de cocina y materiales de los utensilios	824
Capítulo 15 Las cuatro moléculas alimenticias básicas	840
Apéndice. Fundamentos de química: átomos, moléculas, energía	860
BIBLIOGRAFÍA	869
ÍNDICE ALFABÉTICO	885



UNIVERSIDAD CES

Un Compromiso con la Excelencia

BIBLIOTECA FUNDADORES