

Reflexionamos sobre... GASTRONOMÍA

AGOSTO



Universidad
Europea
del Atlántico

LAROUSSE GASTRONOMIQUE EN ESPAÑOL

Esta emblemática obra apareció por vez primera en 1938, en una edición de Prosper Montagné. La versión en español está totalmente adaptada a la realidad de nuestro país y ha contado con un introductor de lujo: el chef Andoni Luis Aduriz, cuyo restaurante Mugaritz ostenta 2 estrellas de la Guía Michelin además de ser considerado el tercer mejor restaurante del mundo. La obra contiene más de 4 000 artículos, que responden a todo tipo de cuestiones: desde los productos a los utensilios o las épocas de consumo de determinados alimentos. Más de 3000 recetas se ofrecen en este libro, 400 de ellas están firmadas por los chefs más prestigiosos de la cocina internacional (Alain Ducasse, Pierre Hermé, Alain Dutournier, etc.) y española (Adrià, Arzak, Berasategui, Arola, Ruscalleda, Subijana, etc) Libro ilustrado con más de 600 fotografías, que incluyen platos, instrucciones "paso a paso", procedimientos, etc. Dirigido a cocineros profesionales y aficionados. Amantes de los libros de alta calidad.

Disponible en la Biblioteca R 641.5 LAR

LA ENCICLOPEDIA DE LOS SABORES: COMBINACIONES, RECETAS E IDEAS PARA EL COCINERO CREATIVO

¿Alguna vez se ha preguntado por qué un sabor combina con otro? ¿O pensado qué se puede hacer con unos rabanitos? La enciclopedia de los sabores es el primer libro que estudia qué combina con qué, en grupos de a dos. La sección final enumera en orden alfabético 99 ingredientes comunes y sugiere combinaciones clásicas y otras menos habituales para cada uno. La inicial presenta una entrada para cada uno de los 99 sabores y está organizada en 16 «temas» como moras y arbustos, verdes y hierbas o terroso.

Hay 980 entradas en total y 200 recetas o sugerencias en el texto. Cubre combinaciones tradicionales como cerdo y manzana, vainilla y cereza o ajo y perejil; favoritos recientes como chocolate y chile, vainilla y langosta o queso de cabra y rabanitos; y parejas interesantes pero extrañas a primera vista, como morcilla y chocolate, limón y ternera, setas y arándanos o sandía y ostras.

Magníficamente editado (ganador del premio al libro mejor editado en Reino Unido), la enciclopedia de los sabores no es solo un libro de referencia apetecible y muy útil que mejorará sus platos; es el tipo de libro que no podrás dejar de leer por la noche.

Disponible en la Biblioteca 641 SEG enc

WHAT I EAT AROUND THE WORLD IN 80 DIETS

A stunning photographic collection featuring portraits of 80 people from 30 countries and the food they eat in one day. In this fascinating study of people and their diets, 80 profiles are organized by the total number of calories each person puts away in a day. Featuring a Japanese sumo wrestler, a Massai herdsman, world-renowned Spanish chef Ferran Adria, an American competitive eater, and more, these compulsively readable personal stories also include demographic particulars, including age, activity level, height, and weight. Essays from Harvard primatologist Richard Wrangham, journalist Michael Pollan, and others discuss the implications of our modern diets for our health and for the planet. This compelling blend of photography and investigative reportage expands our understanding of the complex relationships among individuals, culture, and food.

Disponible en la Biblioteca GF 613.2 MEN wha

¿SOMOS LO QUE COMEMOS O COMEMOS COMO SOMOS?: ALIMENTACIÓN Y ANTROPOLOGÍA

Un libro multidisciplinar que hace un recorrido histórico desde el hombre primitivo cazador y depredador hasta la difícil predicción del futuro incierto que ha comenzado en este nuevo siglo con el cambio climático, un mundo globalizado y envejecido, que mezcla la historia y la ciencia, la ciencia y la sonrisa. El arte y la ciencia de la alimentación y la nutrición humana, a través de la prehistoria, la antropología, la bromatología, la gastronomía, la dietética, la geroentología hasta llegar a la moderna nutrigenómica.

Disponible en la biblioteca 392.8 SOM

HAROLD
McGEE

LA COCINA
Y LOS
ALIMENTOS
ENCICLOPEDIA DE LA CIENCIA
Y LA CULTURA DE LA COMIDA.

Harold McGee

LA COCINA DE LOS ALIMENTOS: LA ENCICLOPEDIA DE LA CIENCIA Y LA CULTURA DE LA COMIDA

La cocina y los alimentos es un extraordinario compendio de información básica acerca de los ingredientes, las técnicas culinarias y los placeres del comer, que deleitará y fascinará a cualquiera que haya cocinado, saboreado la comida o disfrutado alguna vez de ella.

Organizado a modo de diccionario, con numerosos cuadros explicativos, en sus páginas podemos hallar desde las distintas familias de alimentos hasta el mejor modo de prepararlos, la evolución de la gastronomía a lo largo de la historia o las reacciones físicas y químicas que sufren los alimentos cuando se cocinan.

Con el prólogo de Andoni Aduriz, chef del restaurante Mugaritz (Guipúzcoa), elegido el décimo mejor restaurante del mundo en 2006, La cocina y los alimentos es una edición especial encuadrada en tela. Perfecta para regalar «Harold McGee se recrea en esta obra con verdadera pluma de enciclopedista, sesudo, minucioso, brillante. Es una de las obras fundamentales que esperábamos ver traducidas al castellano y estoy verdaderamente impaciente por tenerla cuanto antes, entre mis manos. Un clásico fundamental que todo civilizado gourmet ansiará colocar en su biblioteca.»

Disponible en la Biblioteca 641.5 MCG coc

José Luis Armendáriz Sanz

PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria, del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, a cuyos estudiantes está dirigido principalmente, aunque también es una obra abierta a quienes deseen adentrarse en los secretos de la cocina y conocer los procesos productivos, las relaciones con la sala, los porqués de cada técnica y la manera en que los métodos de cocinado afectan a los productos.

Disponible en la Biblioteca 641.5 ARM pro

SOMOS LO QUE COMEMOS: ESTUDIOS DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA EN ESPAÑA

La alimentación constituye una de las actividades más polivalentes y expresivas, permite la reciprocidad y el intercambio, el mantenimiento de la sociabilidad, clasifica a los individuos y grupos sociales, genera conflictos, manifiesta las formas de entender el mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica. Este libro recoge una muestra significativa de los estudios que se han realizado y/o se están realizando en nuestro país, sobre cultura alimentaria durante los últimos años y el tipo de problemas que se plantean hoy en torno a la comida.

Disponible en la Biblioteca 392.8 SOM

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

¿Cuándo se empezaron a cocer los alimentos? ¿A partir de cuándo se puede hablar de cocina? ¿En qué época surgieron los festines? ¿Y el hábito de las comidas regulares? ¿Y nuestra manera de comer, sentados en sillas en torno a una mesa alta, cada uno en su plato, cortando la carne con cuchillo y tenedor individuales? ¿Por qué de una sociedad a otra, y de una época a la siguiente, es tan diferente la elección de los alimentos, su valor gastronómico, su preparación y la manera de comerlos?

La alimentación no sólo remite a la satisfacción de una necesidad fisiológica idéntica en todos los seres humanos, sino también a la diversidad de culturas y a todo lo que contribuye a modelar la identidad de cada pueblo; depende de las técnicas de producción agrícola, de las estructuras sociales, de las representaciones dietéticas y religiosas y consiguientes preceptos, de la visión del mundo y de un conjunto de tradiciones lentamente elaboradas a lo largo de los siglos. Las relaciones entre esos aspectos de la cultura y las maneras de alimentarse han existido siempre, desde la conquista del fuego hasta el desembarco de McDonalds en Europa.

Esta es la larga historia que este libro nos invita a descubrir. A lo largo de sus 1.000 páginas encontraremos el alimento de cada día, la función del pan, del vino y de las especias, el arte culinario y también las hambrunas que asolaban periódicamente la antigua Europa o las transformaciones del consumo alimentario desde hace dos siglos. Descubriremos que nuestros antepasados ya tenían libros de cocina y que los oficios de la alimentación eran aún más numerosos que hoy en día; también descubriremos que la tradición occidental se alimentó en mayor o menor medida de culturas vecinas: la de Mesopotamia y el antiguo Egipto, la griega y la romana, la bizantina, la judía y la árabe y, finalmente, la americana.

Disponible en la Biblioteca 392.81 HIS

