

## DOCUMENTACIÓN

### Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca)

**Tratado elemental de cocina.** Por H. This; traducido por Rosa Oria Almudi.- Editorial Acibia, Zaragoza, 2005.- X+224 páginas.- ISBN 84-200-1062-6.

La Gastronomía Molecular es una disciplina pujante que cada día cuenta con un mayor número de adeptos. Este libro, que es una traducción de la versión original titulada "Traité Élémentaire de Cuisine" que fue publicada por Éditions BELIN en 2002, hace una defensa de esta nueva disciplina explicando cómo la aplicación de los conceptos científicos podría mejorar muchas preparaciones culinarias. Al mismo tiempo, la aplicación de estos mismos conocimientos abre las puertas a preparaciones novedosas con nuevos sabores o con texturas distintas a las hasta ahora conocidas. El autor, con su característico lenguaje ameno y coloquial, va exponiendo los principios de esta nueva disciplina y detalla numerosos ejemplos experimentales en muchos casos muy fáciles de llevar a la práctica.

El libro ha sido dividido en dos partes. La primera, titulada "Las bases de una revolución", contiene doce capítulos: "Nouvelle cuisine y cocina moderna" (9 páginas); "Ni expansión ni concentración" (6 páginas); "El bonito color marrón" (10 páginas); "El buen obrero" (10 páginas); "Técnica, tecnología y ciencia" (8 páginas); "Preguntas sin respuesta" (6 páginas); "Un huevo duro perfecto" (8 páginas); "El grial del sabor" (9 páginas); "Las dimensiones del flavor" (10 páginas); "Dar sabor a un plato" (7 páginas); "La persistencia en boca" (11 páginas); y "El sabor y la textura" (8 páginas). La segunda parte se titula "La cocina renovada" y contiene diez capítulos: "La cuestión está en el caldo" (10 páginas); "Terrinas, carnes y ternera" (7 páginas); "El cocinero sistemático" (7 páginas); "Geles, aspics, gelatinas y royales" (11 páginas); "El volumen en la cocina" (10 páginas); "La dispersión de chocolate" (9 páginas); "Todavía más ligereza" (10 páginas); "Gelatinas calientes" (7 páginas); "Espumas ligeras" (7 páginas); y "Un menú «Ciencia y Cocina» con Pierre Gagnaire" (15 páginas). El libro concluye con un anexo que contiene 144 "métodos" de cocción.

En resumen, un volumen muy curioso, de agradable lectura que resultará de interés no sólo a los que quieran introducirse en esta nueva disciplina científica sino también a todos aquellos que quieran mejorar sus platos.

F. J. Hidalgo

**Cacerolas y tubos de ensayo.** Por Hervé This; traducido por Agustín García Valentín.- Editorial Acibia, Zaragoza, 2005.- XI+240 páginas.- ISBN 84-200-1061-8.

Este libro es la traducción al español del original en francés "Casseroles et éprouvettes" que fue publicado en el año 2002 por la editorial "Éditions BELIN". Este es un libro que, como otros de este y otros autores, trata de fundir Química, Física y Gastronomía en lo que está empezando a considerarse la Gastronomía Molecular. En el mismo se hace una buena fusión entre química-física y cocina. Así, se explican muchos de los principios en los que se basan determinadas técnicas culinarias y se tratan de desmitificar ciertos hábitos que en realidad no tienen base científica.

El libro comienza con una serie de comentarios en los que se hace un poco de historia y se describe cómo grandes cocineros aplicaron los conocimientos científicos de la época para mejorar sus platos. Posteriormente, el volumen se ha dividido en cuatro partes. En la primera, titulada "Explorar los trucos", se hace un estudio crítico sobre la veracidad de ciertos trucos o aseveraciones normales en cocina. La segunda, se titula "La fisiología del gusto, base de la cocina", describe los conocimientos actuales sobre aspectos muy diversos de la degustación de la comida. Así se describen, por ejemplo, el gusto y la digestión, el sabor en el cerebro, la detección de los sabores, etc. La tercera parte, titulada "Exploraciones y modelizaciones", hace un recorrido por numerosos alimentos comentando los procesos físico-químicos más sobresalientes de los mismos. Por último, en la cuarta parte titulada "Una cocina para el mañana", se detallan nuevos modos posibles de cocinar alimentos así como procedimientos para que los alimentos tengan características especiales.

En resumen, se trata de un libro ameno, de fácil lectura, que hará las delicias de todos aquellos que gusten "meterse en la cocina con fundamento".

R. Zamora

**The use of palm oil in frying.**- Por Kurt G. Berger. Publicado por Malaysian Palm Oil Promotion Council. Selangor, Malasia, 2005. 113 páginas. ISBN: 983-9191-02-0.

La enorme importancia del aceite de palma en la fritura de alimentos debido a su estabilidad es bien conocida y justifica plenamente la aparición de este libro, aparentemente breve pero de un contenido de gran interés general.

Consta de siete capítulos con los siguientes títulos: **1.** Características de los productos derivados del aceite de palma usados en fritura. **2.** Las buenas prácticas en fritura. **3.** Regulaciones oficiales y recomendaciones para el control de calidad de los aceites de fritura. **4.** Los antioxidantes en fritura. **5.** Revisión de la bibliografía sobre la fritura con aceite de palma. **6.** Revisión de los proyectos sobre fritura del Instituto para la Investigación del aceite de palma de Malasia. **7.** Estadísticas sobre el uso del aceite de palma en procesos de fritura.

Como puede observarse, en el libro se condensa no sólo toda la información existente sobre el aceite de palma en fritura, sino que también se desa-

rrollan dos excelentes capítulos de carácter general sobre las buenas prácticas a utilizar en el proceso y sobre el papel de los antioxidantes en los procesos de preparación de alimentos a elevada temperatura. El autor, por otra parte, es un experto en el tema que ha sabido sintetizar los aspectos de mayor relevancia de forma sencilla de asimilar.

En resumen, el libro se lee con mucha facilidad, proporciona una enorme cantidad de datos y referencias de interés y es de obligada lectura para todos los técnicos relacionados con el proceso de fritura porque contiene una información muy detallada, de mucho interés y muy bien organizada. Los interesados pueden obtenerlo a través de la siguiente dirección de correo electrónico: [wbmaster@mpopc.org.my](mailto:wbmaster@mpopc.org.my).

M.C. Dobarganes