

Cocina molecular.

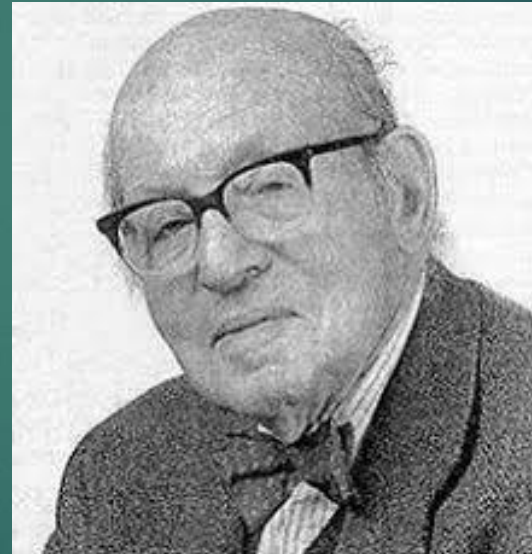
- ▶ La cocina molecular es el resultado de la combinación entre la ciencia y el arte.



- ▶ Esta sinergia ha maravillado a los gastronómicos, pues es referente actual en los procesos de preparación, presentación e innovación de muchos restaurantes.



- ▶ Este término surgió en 1988, gracias al científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti.



- ▶ La gastronomía molecular pretende entender y analizar los mecanismos químicos de los alimentos al momento de cocinarlos.

