

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA MOLECULAR"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA MOLECULAR.

SEMESTRE: 7°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 31 DE OCTUBRE DEL 2021

¿Qué es la cocina molecular?

Se define a la cocina molecular (o gastronomía molecular) como el estudio y la aplicación de química, física y otros principios de la ciencia en la cocina. Como parte de una subdisciplina de la ciencia de la cocina que se caracteriza por sus técnicas de cocina vanguardistas, la gastronomía molecular estudia los procesos químico-físicos que se llevan a cabo cuando cocinas. Algunas innovaciones que el movimiento ha creado son espuma naranja sangre, raviolos transparentes, cocteles de esferas de hielo, helado caliente, cristales de salsa picante y mayonesa frita. Diferentes restaurantes en todo el país han adoptado esta tendencia para transformar los sabores y las presentaciones. Y gracias a esta correcta asimilación de los conceptos de la cocina molecular, actualmente se puede experimentar con una nueva manera de entender la cocina y el disfrute de productos novedosos que juegan con nuevas texturas y buscan crear platos en los que la **imaginación y creatividad** tienen un papel fundamental

Historia de la cocina molecular

La creación de la gastronomía molecular tenía la intención de juntar las investigaciones aisladas acerca de los procesos químicos y físicos de la cocina en una disciplina organizada dentro de la ciencia de la comida para lograr estudiar lo que otras disciplinas relacionadas no hacían o lo hacían en una forma dirigida más hacia los científicos que hacia los cocineros.

Nicholas Kurti dio un primer paso en la inquietud por la comprensión de los procesos químicos y físicos producidos en la cocina. Aún tuvieron que pasar algunos años hasta que se definiera la ciencia gastronomía molecular ésta se hizo realidad cuando el químico Hervé This comenzó a trabajar con Nicholas Kurti, en 1988 aparecía por fin la nueva ciencia.

El término "gastronomía molecular y física" fue inventado en 1988 por Nicholas Kurti y el químico francés Hervé This. Posteriormente, en 1992, se convirtió en el nombre de una serie de talleres realizados en Erice, Italia, los cuales pretendían

juntar científicos y cocineros profesionales para discutir acerca de la ciencia detrás de la cocina tradicional.

Eventualmente, el término fue recortado a "gastronomía molecular" y se convirtió en el nombre de la aproximación científica a los métodos de cocina tradicionales. Los científicos exploraron la ciencia detrás de la preparación de platillos, como determinar por qué el soufflé crece o por qué la mayonesa se vuelve firme. Ellos se enfocaron en las técnicas de preparación tradicionales con la esperanza de mejorarlas.