

# GASTRONOMÍA de la A a la Z

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

... recetas • conserva • elaboraciones • equi...



De parte de: **ALEX**

# REGALO COMBO "Editio Princeps"

Edición limitada primeros 250 ejemplares numerados en PAPEL

## GASTRONOMÍA de la A a la Z

• VALE REGALO para CHEF Carlota



### COMBO

Código:

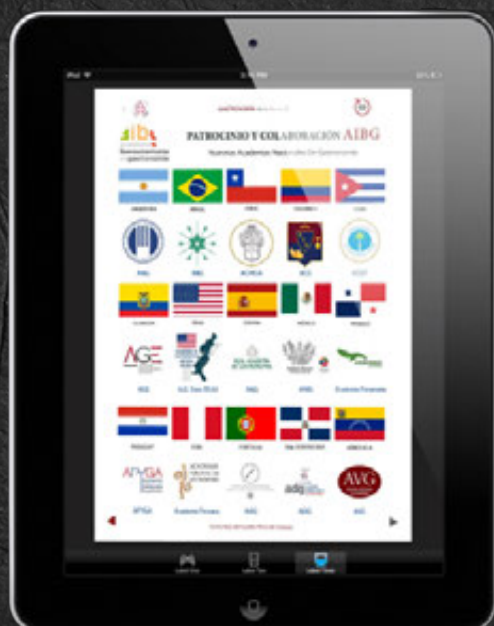
**CHEF-CLUB 101**

Activar en Tel. +34 663 875 452

• "Editio Princeps" numerada  
Envío: 1er. Trimestre 2024

+ OBSEQUIO :

- eBook "GASTRONOMÍA de la A a la Z"
- eBook "EL PRÁCTICO 6500 Recetas"
- Acceso a los 2 eBooks ONLINE  
FORMATO FLIPBOOK - CHEF CLUB
- ENVÍO GRATIS





# GASTRONOMÍA de la A a la Z

La obra ...



# GASTRONOMÍA de la A a la Z

## Introducción:

Bienvenidos a una obra única que abre las puertas al fascinante mundo de la gastronomía: el Diccionario Enciclopédico **"GASTRONOMÍA de la A a la Z"**. Esta obra maestra no es solo un compendio de palabras y definiciones culinarias, sino una inmersión completa en la riqueza y diversidad del universo gastronómico. Desde los ingredientes más simples hasta las técnicas más avanzadas, **este diccionario abarca todos los aspectos de la cocina y el servicio de sala**, convirtiéndose en una herramienta esencial para chefs profesionales, amantes de la cocina y curiosos gastronómicos por igual.

## Estructura y contenidos:

### 1. Alfabetización Gastronómica:

Una guía alfabética que abarca desde A hasta Z, desglosando términos culinarios esenciales. Desde "Aromatizar" hasta "Zester", cada página ofrece una rica descripción de conceptos y prácticas que nutren el conocimiento culinario.

### 2. Ingredientes:

Una selección de ingredientes fundamentales. Desde hierbas y especias hasta carnes exóticas y vegetales de temporada, este diccionario facilita información detallada sobre la procedencia, características y aplicaciones de cada elemento, enriqueciendo la comprensión de los sabores.

### 3. Técnicas Culinarias:

Completas explicaciones de las principales técnicas culinarias. Desde las básicas hasta las más avanzadas, desde las más antiguas a las esferificaciones y sous-vide, con una descripción paso a paso, acompañada de ilustraciones explicativas, permitiendo a los lectores perfeccionar sus habilidades culinarias.

### 4. Cocinas del Mundo:

Una inmersión en las cocinas regionales y tradiciones gastronómicas de todo el mundo. Desde la cocina italiana hasta la asiática, pasando por la africana y la latinoamericana, este diccionario se convierte en un compendio global que celebra tanto la diversidad gastronómica como las cocinas fusión.

### 5. Historia y Cultura Gastronómica:

Una mirada retrospectiva a la evolución de la cocina a lo largo de la historia, su conexión con la cultura y sus principales protagonistas. Desde las recetas ancestrales hasta las innovaciones modernas, mostrando un contexto fascinante de cómo la cocina ha sido parte integral de la sociedad y su evolución.

### 6. Ciencia:

Mediante la explicación clara y sencilla de la ósmosis o la oxidación se pueden comprender mejor el funcionamiento de las técnicas más modernas como la esferificación, o las más tradicionales que echan sal al cocimiento de las verduras y sin embargo no lo hacen al cocer las legumbres.

### 7. Interdisciplinar:

La gastronomía precisa un enfoque cada vez más integral, en correspondencia con la complejidad del mundo que lo rodea, por lo que tiene que ver con muchas disciplinas. La **sostenibilidad** en la cocina no solo transforma la elección de los alimentos y la forma de prepararlos, sino que también influye en la forma en que los consumidores se relacionan con la comida. La responsabilidad ambiental, la social y la propia salud también obligan a tener en cuenta la accesibilidad, la organización, la dietética, la seguridad y las patologías alimentarias.

### 8. Referencias cruzadas:

La propuesta de más de 10.000 enlaces contextualizados, supone una ayuda de gran utilidad para comprender los conceptos consultados, ampliarlos, relacionarlos entre si o encontrar técnicas, elaboraciones o productos parecidos u opuestos, e incluso para localizar aquel término que no nos viene a la memoria.

## Anexos

La obra contiene **5 Anexos complementarios** de gran utilidad e interés:

- **Bibliografía**, impresa y Web.
- **Cuadro despiece de Vacuno** con equivalencia de los cortes en los distintos países de Iberoamérica, Francia, Inglaterra y EEUU.
- **Las cocinas de Mamá**, un reconocimiento a los libros más populares de la cocina familiar clásica con un recorrido en los 15 países miembro de la AIBC.
- **Glosario temático en 6 idiomas**: Español, Portugués, Inglés, Francés, Alemán e Italiano, con 500 términos en cocina.
- **Gastronomía de Película**, una cuidada selección personal con más de cien películas que suponen un guiño y un delicioso “bocado” para los amantes del séptimo Arte. En Edición. disponible próximamente .

## Conclusiones:

Este Diccionario Enciclopédico de Gastronomía es mucho más que un libro de referencia; es una **ventana abierta a la creatividad, la pasión y la ciencia detrás de la preparación de alimentos**. Ya sea un **chef profesional, sommelier, camarero, estudiante de Hostelería, un entusiasta culinario o simplemente alguien que disfruta explorando nuevas facetas de la gastronomía**, esta obra le guiará a través de un viaje delicioso y educativo, expandiendo sus conocimientos y elevando su experiencia en la cocina.



Colaboración de la AIBG (Academia Iberoamericana de Gastronomía)

Prólogo de D. Rafael Ansón (Presidente AIBG)



PRÓLOGO



## Edición digital, ventajas:

Además de las ventajas del e-book de creación de marcadores y notas o de portabilidad, facilitando tener esta obra disponible en todo momento desde un PC o un smartphone, esta obra **está concebida como una obra viva** permitiendo al usuario descargar las actualizaciones periódicas, o **acceder a la versión on line**, a través de FLIPBOOK sin necesidad de tenerlo en su terminal.

La **INTERACTIVIDAD única de este diccionario**, con más de 15.000 hipervínculos creados en los enlaces contextuales, fotografías y anexos como el glosario en 6 Idiomas, proporciona al usuario-lector una experiencia altamente gratificante, ya que:

- 1. Facilita la búsqueda de términos** al hacerse de forma automática, ahorrando tiempo y le permite relacionar las distintas entradas.
- 2. Aumenta la accesibilidad** de la obra a usuarios con algún tipo de discapacidad.
- 3. Proporciona un multimedia enriquecido**, al incluir enlaces a recursos externos, con imágenes, videos y textos que ayudan a visualizar técnicas culinarias, ingredientes específicos y procesos de cocina de manera más efectiva.

Estas características combinadas hacen que el aprendizaje y la consulta del diccionario interactivo de cocina sean más efectivos y atractivos para aquellos que deseen mejorar sus habilidades culinarias.

## Características de la publicación digital

- **PDF ADOBE encriptado** con protección DRM
- **Más de 8000 Entradas**
- **Interactividad:** Más de 10.000 Referencias cruzadas y 15.000 Hipervínculos
- **Medidas de la Edición PDF:** A4 21×29,7 cm. Impresión autorizada
- **1.110 páginas** de texto y FOTOS
- **FOTOGRAFÍAS COLOR:** Más de 1.100 imágenes de archivo
- **Instalación hasta en 5 dispositivos** distintos
- **Una obra VIVA con actualizaciones y ANEXOS** complementarios
- **Presentación:** 27/11/2023 en Certamen FACYRE-ACYRE La Rioja
- **Autor:** Carlos Ruíz del Castillo Pérez de Arenaza
- **Edita:** Cooking Books
- **ISBN:** 978-84-942211-3-2
- **P.V.P. ... 26,00 €**

[www.gastronomiaaz.com](http://www.gastronomiaaz.com)





## Noticias de la Obra:





# GASTRONOMÍA de la A a la Z

Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

• aditivos • alimentos • ciencia • cocineros • conserva • elaboraciones • equipos • historia  
• máquina • negocio • organización • patologías • servicio • sostenibilidad • técnicas • útiles ...

**8.000**  
ENTRADAS  
y **10.000** ref.  
cruzadas

**iba**  
academia  
iberoamericana  
de gastronomía

  
cookingbooks

EDICIÓN EN PAPEL: 1er TRIMESTRE DE 2024