Mundi-Prensa

Especias, aromatizantes y condimentos

Editorial: Mundi-Prensa
Autor: M.P. ARVY, FRANCOIS GALLOUIN
Clasificación: Divulgación General > Botánica
Tamaño: 28,5 x 18 cm.
Páginas: 416
ISBN 13: 9788484762492
ISBN 10: 8484762491
Precio sin IVA: 55,77 Eur
Precio con IVA: 58,00 Eur
Fecha publicacion: 01/01/2006

Sinopsis

Obra construida en torno a 63 fichas, clasificadas por orden alfabético y dedicadas cada una a una especia, a un aromatizante o a un condimento, al que a menudo se denominará a continuación con el término genérico, más cómodo, de especia.

Se encontrará, en la introducción, una revisión de las definiciones de algunos de los términos empleados comúnmente, tales como especia, gusto, sabor..., precisiones sobre la naturaleza de los tejidos que secretan los compuestos odoríferos en las plantas aromáticas, y finalmente informaciones concernientes a los métodos y a las técnicas de extracción de estos compuestos, así como a su identificación química.

Cada ficha está redactada según el mismo esquema. Cada una presenta a la o a las especies vegetales de las que se obtiene la especia. El encabezamiento indica la familia de dichos vegetales, después su género, y finalmente la (o las) parte(s) de la planta utilizada(s) en cocina. También se presentan el o los nombres latinos, los distintos nombres comunes o vernáculos, así como las diferentes variedades existentes. Se presenta una descripción botánica de la especie que permita su identificación. Se especifican la naturaleza química de los principales compuestos aromáticos, los usos culinarios, medicinales en el hombre y en los animales domésticos, las modalidades de cultivo, de recolección y eventualmente de preparación de la especia si la planta no posee naturalmente los aromatizantes buscados.

Para cada ficha se ha realizado una lámina ilustrativa de la anatomía de la planta. Igualmente, numerosas fotografías presentan a la planta entera y a sus órganos en diferentes estadios vegetativos.

Indice

Prólogo. Advertencia. Introducción. Las producciones aromáticas de las plantas. Técnicas de preparación de especias, aromatizantes y extractos. De la Ajedrea al Wasabi. 63 fichas detalladas. Glosario de Botánica. Anexos: Las plantas aromáticas. Las especias en la cocina. Especias y química. Especias y Medicina. Bibliografías e índices.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (34) 902 995 240 Fax (34) 91 445 62 18
info@paraninfo.es www.mundiprensa.com