

A cartoon illustration of a chef with a large white hat, a white double-breasted jacket with a red tie, and black and white checkered pants. The chef is smiling and standing with hands in pockets.

CHEFS REPRESENTATIVOS

Leidy
Zambrano

EDAD ANTIGUA

- **EGIS DE RODAS:** Creador de recetas y fórmulas maestras para asar pescado y elaborar sopas de mar.
- **NEREO DE CHÍO:** Inventor del caldo de congrio, y autor de recetas para la preparación de este pescado.
- **ALFONETES DE ATENAS:** Inventor de la morcilla.
- **EUTHYMIO:** Creador de un recetario para cocinar lentejas.
- **ARISTION DE CORINTO:** Máximo cocinero de su tiempo y creador de banquetes especiales con guisos exóticos de su invención.



EDAD MODERNA

- **ANTOINE CAREME: EI** primer gran innovador de la cocina.
- Fue el cocinero y pastelero francés quien detalló la primera guía de salsas madres (básicas) y fundó la 'alta cocina francesa' con platillos como el 'sole Carème'.
- Las aportaciones de Carème a la gastronomía aún siguen vigentes, pues sus conceptos más elementales, particularmente sus salsas, siguen siendo la base culinaria para miles de jóvenes estudiantes de gastronomía alrededor del mundo.



- **CESAR RITZ:** La importancia de Ritz radica en la introducción de un nuevo concepto de hotel como establecimientos de servicio completo y personalizado, fijando los mínimos del alojamiento correcto en términos domésticos: habitaciones de espacio suficiente y decoración cuidada y lujosa -cortinajes, alfombras, polveras y tocadores provistos de jofaina y depósito de agua-, generaliza el cuarto de baño moderno en cada habitación, utiliza la iluminación indirecta y suprime los papeles pintados para reemplazarlos por pintura; introduce la atención directa al cliente (servicio de habitaciones) centralizado en la recepción.
- La importancia que da a la cocina y a la calidad de los vinos le llevan a eliminar los antiguos comedores de huéspedes, que se convierten en refinados restaurantes, con mesas reducidas para pocos comensales (su asociación con el gran cocinero Auguste Escoffier fue famosa); establece una diferenciación jerárquica en el personal de servicio por medio de uniformes y graduaciones, desde el camarero hasta el maître.

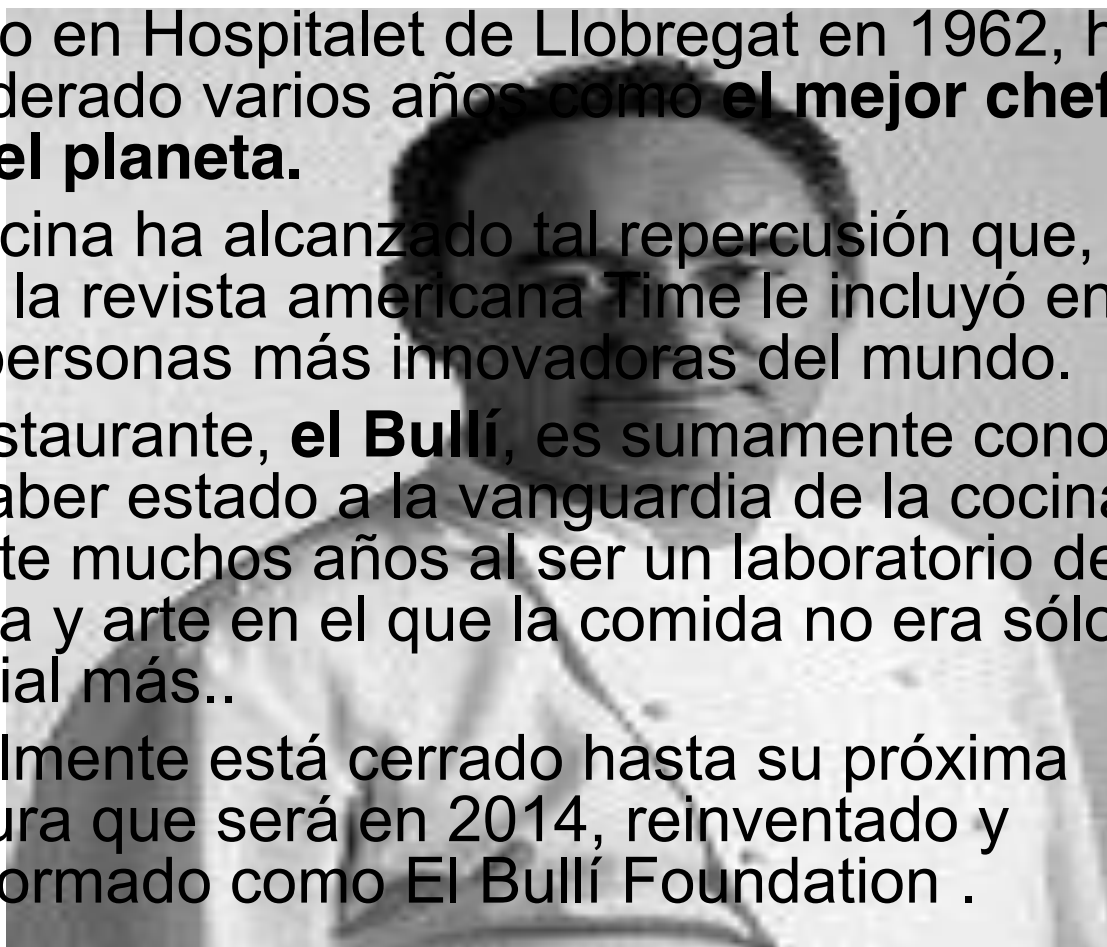


NUVELLE
CUISINE



FERRAN ADRIÀ

- Nacido en Hospitalet de Llobregat en 1962, ha sido considerado varios años como **el mejor chef de todo el planeta**.
- Su cocina ha alcanzado tal repercusión que, en 2004, la revista americana Time le incluyó entre las diez personas más innovadoras del mundo.
- Su restaurante, **el Bullí**, es sumamente conocido por haber estado a la vanguardia de la cocina durante muchos años al ser un laboratorio de ciencia y arte en el que la comida no era sólo un material más..
- Actualmente está cerrado hasta su próxima apertura que será en 2014, reinventado y transformado como El Bullí Foundation .

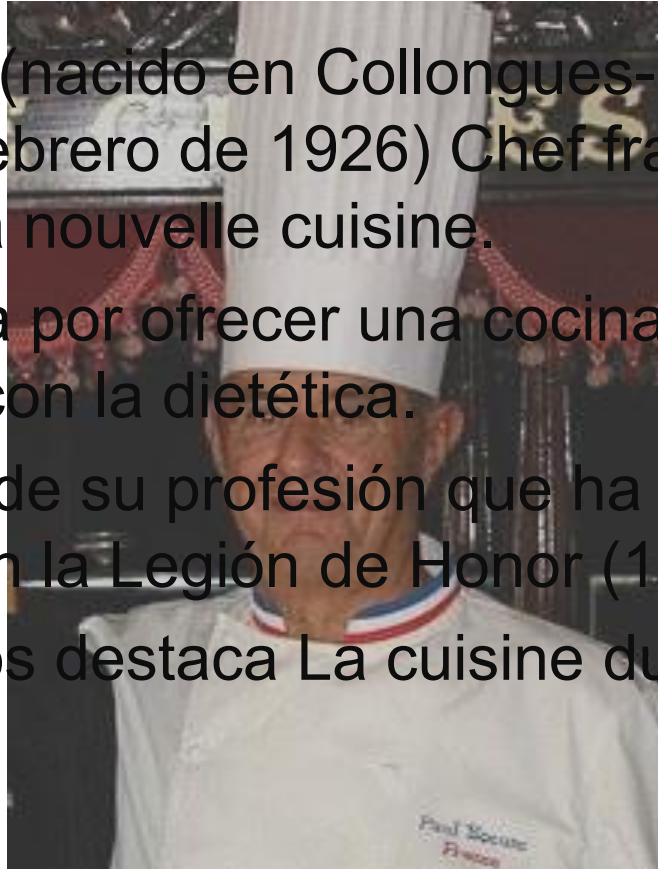


- Ferran Adrià ha revolucionado la metodología en la cocina, incluyendo novedades como la **deconstrucción** (aislar los ingredientes de un plato típico y reconstruirlos casi aleatoriamente de forma que conserve el sabor pero no la apariencia)
- la **esferificación** (creación de bolas líquidas), o el empleo del **nitrógeno líquido**. Algunas de sus recetas conocidas son Deconstrucción de pollo al curry, Huevos de oro y Raviolis esféricos.



PAUL BOCUSE

- **Paul Bocuse** (nacido en Collongues-au-Mont-d'Or el 11 de febrero de 1926) Chef francés, fundador de la nouvelle cuisine.
- se caracteriza por ofrecer una cocina natural en combinación con la dietética.
- Es el primero de su profesión que ha sido distinguido con la Legión de Honor (1975).
- Entre sus libros destaca La cuisine du marché 1976.

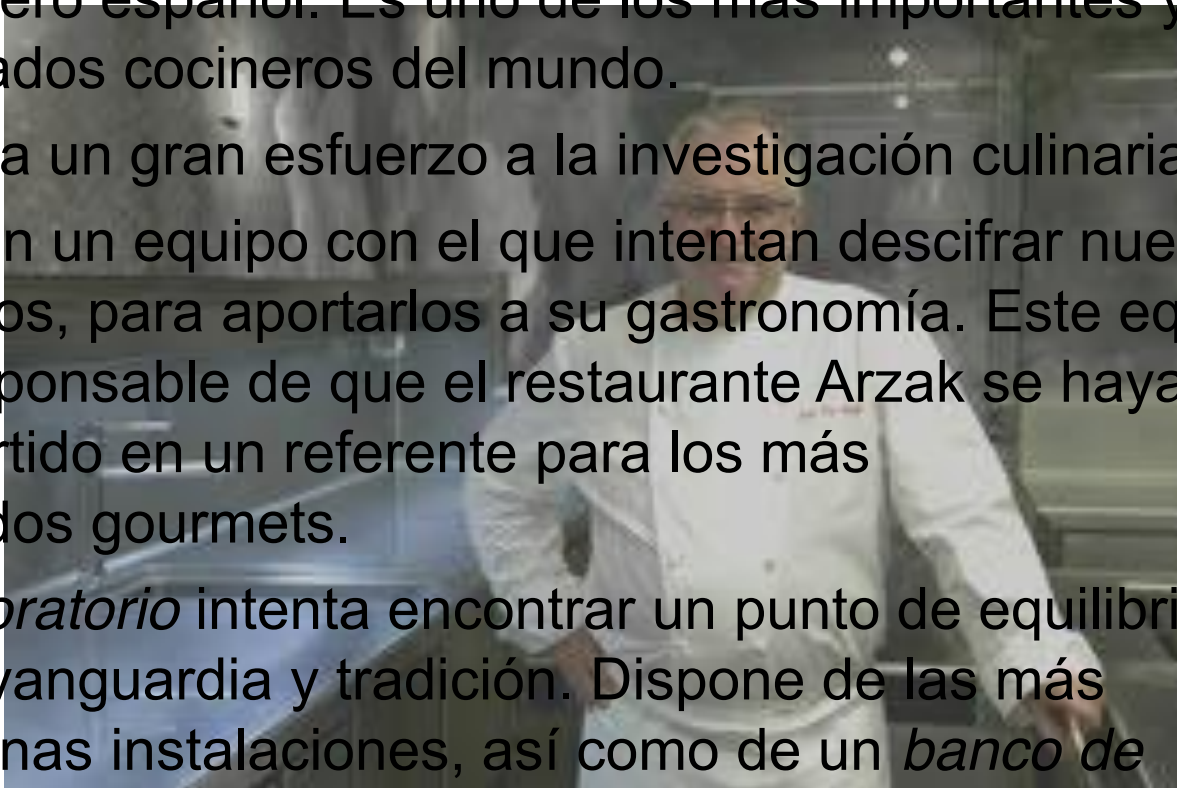




COCINA
DE AUTOR

JUAN MARI ARZAK

- Cocinero español. Es uno de los más importantes y premiados cocineros del mundo.
- Dedicar un gran esfuerzo a la investigación culinaria.
- Dirigen un equipo con el que intentan descifrar nuevos secretos, para aportarlos a su gastronomía. Este equipo es responsable de que el restaurante Arzak se haya convertido en un referente para los más refinados gourmets.
- El *laboratorio* intenta encontrar un punto de equilibrio entre vanguardia y tradición. Dispone de las más modernas instalaciones, así como de un *banco de sabores* con más de 1.000 productos e ingredientes con los que investigar e innovar.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

