CHONTADURO & COCO

EN SALSA DE CIENCIA, CULTURA Y TÉCNICA

Por: Annamaria Filomena Ambrosio, María Alejandra Guerrero Ortiz, Alex Fernando Salgado Sánchez, Luz Indira Sotelo Díaz, Diana Vernot
Formato: Digital
ISBN: 978-958-12-0566-0
Facultad: Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas
DOI: https://doi.org/10.5294/978-958-12-0565-3
Idioma: Español
Precio en dólares: USD $14,99
Palabras clave: Chontaduro, Cocina colombiana, Coco, Gastronomía, Libros de cocina, Preparación de alimentos

$42.900

Reseña del Producto

En el libro Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica se integran diferentes saberes: las artes culinarias; la cultura gastronómica, por medio de la descripción del origen de los productos y los desarrollos culturales, tanto para las prácticas de cultivo como para los usos de los frutos; y, desde la ciencia de alimentos, se definen los principales componentes que describen los frutos y las características organolépticas (perfil sensorial). Estos saberes integran lo que es un profesional en gastronomía, por lo que en un último apartado se dan a conocer diversas aplicaciones gastronómicas con chontaduro y coco bajo criterios creativos y nutricionales.

Con este texto, esperamos que se sigan entablando discusiones en las que la ciencia, la cultura, la historia, la nutrición y la cocina posibiliten el trabajo con otras disciplinas para profundizar, conocer y desarrollar nuevos usos gastronómicos de nuestros productos colombianos.

Información Adicional

- **Sku:** 9789581205660
- **Código topografico:** 641.59861

Tabla de contenido

AGRADECIMIENTOS
PRESENTACIÓN:
cuando el producto evoluciona y nos habla
INTRODUCCIÓN
1. EL CHONTADURO
Orígenes e implicaciones en la cultura gastronómica colombiana
El chontaduro: comunidades en la Costa Pacífica
Preparaciones tradicionales con chontaduro

Composición y características sensoriales del chontaduro
2. EL COCO
Orígenes e implicaciones en la cultura gastronómica colombiana
Preparaciones tradicionales de coco
Composición y características sensoriales del coco
3. RECETARIO DE CHONTADURO Y COCO
Adecuación de la materia prima
Extracción de pulpa de chontaduro
Pulpa de chontaduro homogeneizada
Obtención de harina de chontaduro
Obtención de leche de coco
Recetario de entradas
Crema de calabaza y leche de coco
Empanadas de chontaduro y champiñones
Chontaduro Paipa
Hummus de chontaduro
Camarones rebozados con crema de leche de coco
Camarón salteado con plátano maduro
Ceviche de camarones con gulupa y batata
Recetario de platos fuertes
Pollo al curri
Tom khaa
Arroz apastelado de chontaduro
Alas de pollo con salsa barbecue de chontaduro
Raviolis encocados de camarón y chontaduro
Recetario de postres
Helado de coco, chutney de piña y crumble de chontaduro
Alfajores con arequipe de coco
Smoothie de piña y coco
Pie de limonada de coco
Helado de chontaduro
Mousse de chocolate blanco y chontaduro
Torta gacho
Cheesecake de chontaduro
Pancakes de chontaduro
Profiteroles de chontaduro
Recetario de bebidas y cócteles
Trabuco
Cóctel de ron, cítricos y chontaduro
4. APORTE CALÓRICO ESTIMADO DE LAS PREPARACIONES
GLOSARIO
BIBLIOGRAFÍA
AUTORES