

Lecturas adicionales

- 1) Trucos de cocina basados en ciencia (<https://www.zschimmer-schwarz.es/noticias/quimica-en-la-cocina/>)
- 2) Cocina molecular Wiki (https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_molecular)
- 3) S. POUSSARDIN, *Molecul'art: R-Evolución En Tu Cocina*, Ediciones Urano, Barcelona , 2016 (ISBN: 8479539623)
- 4) D. CASSI, E. BOCCHIA, *La ciencia en los fogones. Historia, técnicas y recetas de la cocina molecular italiana*. Ediciones Trea, Gijón, 2005 (ISBN: 8497042069)
- 5) H. This, P. GAGNAIRE, *Cooking: The Quintessential Art*, University of California Press, Berkeley, 2008 (ISBN: 0520942124)