

Exposició bibliogràfica ExpAliments 2013. Gastronomia: ciència i creativitat

Bibliografia

- (1) Adrià, Albert. *Les Postres d'El Bulli*. Barcelona: Empúries, cop. 1998. ISBN 84759666063.
- (2) Adrià, Ferran. *Los Secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona : Altaya, cop. 1998. ISBN 8448710002.
- (3) Fundació Alícia. *Cooking science: condensed matter*. Barcelona: Arts Santa Mònica, Actar, Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació: Fundació Alícia, cop 2010. ISBN 9788439383925.
- (4) Derache, Roger. *Science et arts culinaires: de la cueillette à la gastrochimie*. Paris: Lavoisier Tec&Doc, cop. 1994. ISBN 2852069601.
- (5) *Grans plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors : 100 plats i menges de la cuina catalana que cal conèixer*. Barcelona: Grup 62, Associació Conèixer Catalunya, cop. 2003. ISBN 8429753877.
- (6) Hermé, Pierre. *La Pâtisserie de Pierre Hermé*. Barcelona: Montagud, cop. 2000. ISBN 8472120759.
- (7) Mans Teixidó, Claudi. *Sferificaciones y macarrones : la ciencia en la cocina tradicional y moderna*. Barcelona: Planeta, cop 2010. ISBN 9788434469167.
- (8) Moret, Xavier. *El Bulli des de dins: biografia d'un restaurant*. Barcelona: La Magrana, cop. 2007 ISBN 9788479013233.
- (9) Myhrvold, Nathan. *Modernist cuisine at home*. Bellevue, Washington: Cooking Lab, cop. 2012. ISBN 9780982761014.
- (10) Myhrvold, Nathan. *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Köln: Taschen, cop. 2011. 6 vol. ISBN 9783836532587.
- (11) *S. 21: la nueva generación de la confitería española*. Barcelona: Montagud, cop. 2003. ISBN 8472120945.
- (12) Sánchez Romera, Miguel. *La Cocina de los sentidos*. Barcelona : Planeta, cop. 2001. ISBN 8408047531.
- (13) Culinary Institute of America. *The professional chef*. New York: John Wiley & Sons, cop. 2002. ISBN 0471382574.