

ÍNDICE

1. Definición y tipos de especias	9
2. Ajedrea	13
3. Ajo	17
4. Ajonjolí o Sésamo	20
5. Albahaca	23
6. Alcaravea	26
7. Alholva o Fenogreco	29
8. Anís	32
9. Anís estrellado	35
10. Apio	38
11. Azafrán	41
12. Canela y Cassia	44
13. Cardamomo	48
14. Cayena o Guindilla	51
15. Cebolla	54
16. Cilantro	57
17. Clavo	60
18. Cominos	63
19. Cúrcuma	66
20. Enebro	69
21. Eneldo	72
22. Estragón	75
23. Hierbabuena	78
24. Hinojo	81
25. Jengibre	84
26. Laurel	87
27. Macis flor	90
28. Mejorana	93
29. Menta	96
30. Mostaza	99
31. Nuez moscada	102
32. Orégano	105
33. Perejil	108
34. Pimentón	111
35. Pimienta blanca	115
36. Pimienta de Jamaica	118
37. Pimienta negra	121
38. Pimienta rosa	124
39. Pimienta verde	127

40. Romero	130
41. Salvia.....	133
42. Tomillo	136
43. Vainilla	139
44. Mezclas de especias	142
45. Uso de las especias en la cocina	145
46. Métodos de análisis para especias	148
47. Las especias a través de la historia.....	151
48. Bibliografía consultada.....	155
49. Libros sobre ciencia y tecnología de los alimentos	159

BIBLIOTECA UNIFE