

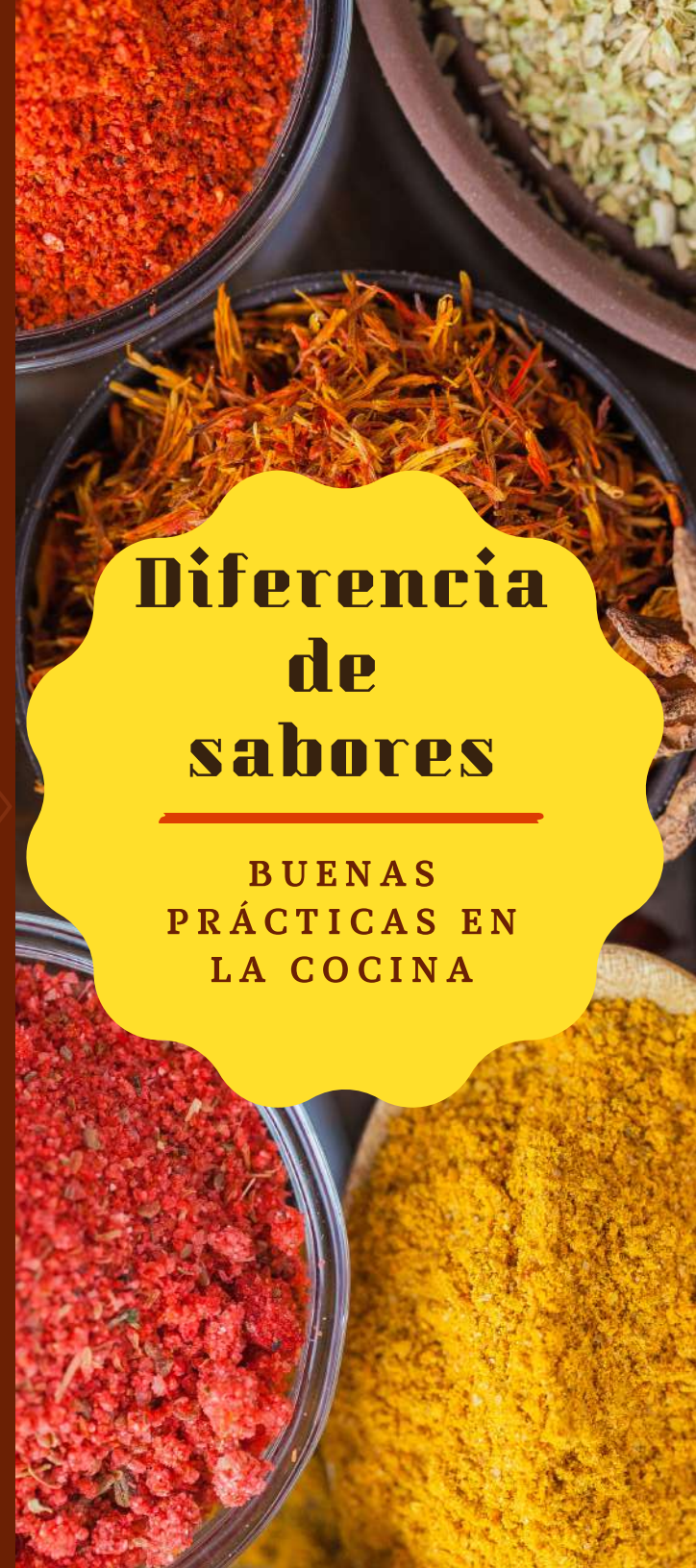


El lograr aprender a diferenciar los sabores nos permitirá que se logren hacer buenas y diferentes combinaciones para innovar en diferentes platillos y para evitar combinaciones perjudiciales o desagradables.



Diferencia de sabores

BUENAS
PRÁCTICAS EN
LA COCINA





EL SABOR DULCE

Es uno de los cinco sabores básicos que conocemos y uno de los pocos que se percibe de la misma forma globalmente. El dulce es un tipo de sabor presente especialmente en los alimentos **con presencia importante de azúcares**.

SABOR SALADO

Otro de los cinco tipos de sabores principales. El salado, como su nombre indica, viene potenciado especialmente por la sal. Aunque a nivel más técnico, es responsabilidad de los denominados iones solubles y otros metales alcalinos.

SABOR AMARGO

Este, el amargo, es uno de los sabores más interesantes. Se trata de una percepción dada por varios compuestos químicos diferentes, **siendo producido por diferentes estructuras**. Es al mismo tiempo muy diverso y especialmente diferenciado por nuestras papilas gustativas.

SABOR ACIDO

El ácido es el cuarto sabor, uno que guarda especialmente relación con el anterior, el amargo, por provocar una señal de alerta similar a nuestro cerebro cuando es percibido en nuestra lengua. L

EL SABOR UMAMI

El umami es el quinto sabor y un vocablo japonés que significa 'sabroso'. Formante de los sabores básicos. Un ejemplo es el sabor del caldo dashi de kombu tiene el dulce, el salado, el amargo y el ácido, y lo denomina umami. Combinación de umai, 'delicioso', y mi, 'sabor'.

OTROS SABORES...

Los cinco tipos de sabores anteriores son prácticamente comunes a todos, pero culturas como la Oriental, especialmente la India, suma otros. En este caso el picante y el astringente