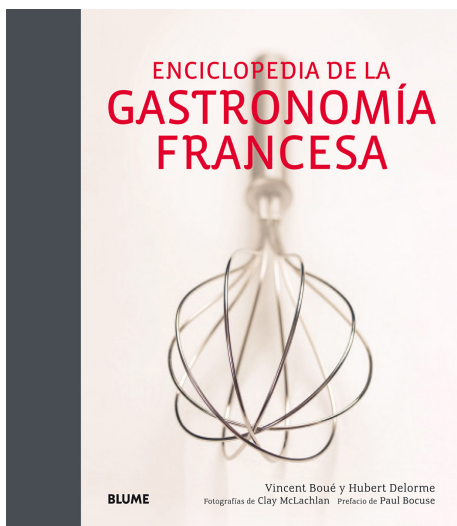




riverside
agency

Enciclopedia de la gastronomía francesa

Autor: Vincent, Boué

Autor: Hubert, Delorme

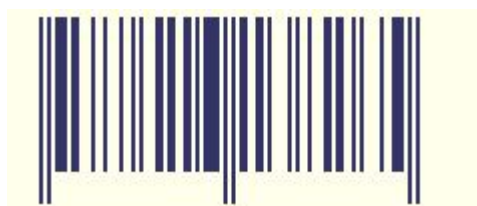
Autor: Clay, McLachlan

Recetas y cursos de cocina

Blume

ISBN: 978-84-16138-26-5 / Tapa dura / 544pp | 235 x 270 cm

Precio: \$ 79.200,00



Vincent, Boué

200 técnicas culinarias y trucos indispensables para realizar con éxito todas las preparaciones de base, corte de las carnes, fileteado de los pescados, presentación de las hortalizas, pastas y salsas saladas o azucaradas, pasteles y postres. Los secretos de los mejores chefs franceses y sus recetas emblemáticas, y de los expertos más reconocidos según su especialidad. Una obra definitivamente pedagógica y completamente ilustrada para cocineros noveles y profesionales. Esta enciclopedia excepcional se inscribe en la tradición de las obras de referencia que contribuyen a la difusión de la cocina francesa en el mundo. Se trata de un aliado precioso para el cocinero. Tanto si es profesional como aficionado, como si trata de verificar las proporciones o la secuencia de una receta, realizar un plato clásico olvidado o reinventarlo, siempre hay un momento en el que debe dirigirse al texto y consultar los consejos. Con esta nueva biblia culinaria, revisada y actualizada, se ha levantado la barrera de los gestos. He aquí explicados los secretos de la preparación de los grandes clásicos de la cocina francesa. Pele, pique, corte, albardille, ase, brasee, prepare fondos y sabayones, láncese a la preparación de la lubina a la sal, las limosneras de queso de cabra y otros platos memorables... Contenido Prefacio de Paul Bocuse 8 Las técnicas 11 Cuaderno práctico 217 Las recetas 253

Los secretos de los mejores chefs franceses y sus recetas emblemáticas, y de los expertos más reconocidos según su especialidad.