



## La cocina paso a paso

Autor: Sin Autor,

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-8076-743-9 / Tapa dura c/sobrecubierta / 464pp | 250 x 180 cm

Precio: \$ 30.000,00



Sin Autor,

Demostraciones paso a paso de cada una de las técnicas, con instrucciones fáciles de seguir. Selección de recetas ilustradas y técnicas comprobadas por profesionales. Un libro de referencia esencial en la cocina doméstica. Este libro de cocina del instituto Good Housekeeping es una guía culinaria llena de consejos, trucos e instrucciones sobre técnicas esenciales, desde la preparación de caldos y salsas hasta la elaboración de carnes, pescados, hortalizas, pasteles, budines y panes, tanto para cocineros noveles como experimentados. Cada uno de los veintidós capítulos, entre los que figuran los dedicados a huevos, pescado y marisco, aves y caza, panes dulces y salados, helados, sorbetes y conservas, entre otros, se inicia con una explicación sobre las técnicas necesarias, seguida de una colección de recetas ilustradas y sencillas de llevar a la práctica. Además de mostrar las técnicas esenciales, este libro constituye una valiosa fuente de información sobre el equipo y los utensilios precisos, los tiempos de refrigeración recomendados, referencias nutricionales y consejos sobre salud e higiene, e incluye un glosario de términos gastronómicos.

Demostraciones paso a paso de cada una de las técnicas, con instrucciones fáciles de seguir. Selección de recetas ilustradas y técnicas comprobadas por profesionales.