Joanna, Farrow

Escuela de chefs

Autor: Joanna, Farrow

Cocina general y recetas

Blume
ISBN: 978-84-8076-852-8 / Rústica / 256pp | 215 x 270 cm
Precio: $ 39.500,00

Aprenda a cocinar como un chef profesional con esta guía de fácil comprensión, con instrucciones claras y fotografías paso a paso para llevar a la práctica más de 250 técnicas y trucos culinarios. Desde las técnicas básicas a lo más espectacular: este libro le enseña cómo conseguir la excelencia en la cocina cubriendo todos los aspectos. Gane confianza con sugerencias de servicio y presentación. Transforme su comida en platos de restauración, y ¡conviértase en un chef!

Si alguna vez ha pensado que las técnicas empleadas por los chefs son demasiado difíciles, cambie de perspectiva. Esta obra es una guía fácil de seguir que le llevará a través de los procesos culinarios necesarios para ser un gran cocinero. Desde los fundamentos hasta las elaboraciones más espectaculares, este libro le enseña cómo trabajar en la cocina en todos los aspectos: preparar una salsa bechamel, filetear pescado, preparar su propia pasta, pasteles y panes, entre muchos otros. Tanto si desea enriquecer sus conocimientos como si lo que busca es aprender nuevas técnicas, las claras explicaciones de este libro le harán que considere la preparación de un bogavante tan fácil como pelar un tomate.

Aprenda a cocinar como un chef profesional con esta guía de fácil comprensión, con instrucciones claras y fotografías paso a paso para llevar a la práctica más de 250 técnicas y trucos culinarios.