



riverside
agency

Sushi. Técnica y sabor

Autor: Kimiko, Barber

Blume

ISBN: 978-84-10-46915-0 / Tapa dura / 256pp | 140 x 210 cm

Precio: \$ 39.000,00

* La guía definitiva para elaborar sushi se ha actualizado con geniales recetas que incluyen las últimas tendencias. * Explore los sabores frescos y la gran variedad del sushi, desde sushi prensado, enrollado y relleno hasta las especialidades más actuales, en cuenco, bolas y burritos. * Recetas fáciles de preparar y fotografías del proceso paso a paso, que le ayudarán a dominar las técnicas de corte y modelado necesarias para preparar sushi y sashimi en casa. Imprescindible para cualquiera que quiera elaborar sushi auténtico. El sushi no es más que arroz aromatizado con vinagre, con un relleno o cobertura de pescado o marisco crudo, marinado, curado o cocido, hortalizas o huevo. En Japón, el sushi es muy popular; no solo se disfruta de él en establecimientos públicos, sino también en casa, con toda la familia. A nivel internacional, es la comida más célebre de Japón. El aspecto formal y sofisticado del sushi puede hacer sentir incómodas a algunas personas. Por suerte, no existen normas de conducta estrictas; no obstante, sentirse a gusto con la etiqueta no solo le ayudará a relajarse, sino a disfrutar más de la comida. En Japón, el ambiente de los restaurantes de sushi es íntimo pero relajado; procure que así sea cuando disfrute de sushi en casa. En este libro encontrará algunos consejos prácticos para ello.

La guía definitiva para elaborar sushi. En Japón, el ambiente de los restaurantes de sushi es íntimo pero relajado; procure que así sea cuando disfrute de sushi en casa. En este libro encontrará algunos consejos prácticos para ello.

Kimiko, Barber

Abandonó su Japón nativo para asistir a un internado inglés en 1972. Pronto se dio cuenta de que debía recordar las artes culinarias de su abuela si quería sobrevivir. Tras diez años de trabajar en el ámbito de las finanzas en Londres y Tokio, una visita casual a la librería Books for Cooks, meca de los amantes de la cocina, le inspiró a cambiar de carrera, para dedicarse a la cocina y la restauración. Kim inspira a otros en la actualidad con sus demostraciones de cocina japonesa y asiática en Books for Cooks, en Notting Hill, Londres. Es autora, entre otros, de La dieta de los palillos y La cocina japonesa (Blume).