



riverside
agency

500 recetas de sushi

Autor: Caroline, Bennett

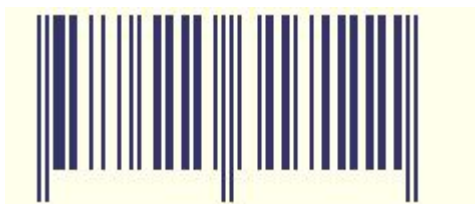
500 recetas

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-15317-11-1 / Tapa dura c/sobrecubierta / 288pp | 150 x 150 cm

Precio: \$ 36.000,00



Caroline, Bennett

es fundadora y directora de Moshi Moshi Sushi, una cadena de bares de sushi (la primera en instalar la barra móvil) de gran éxito en Reino Unido. Caroline está a favor de los ideales de la sencillez, la calidad y el sentido artístico en la elaboración del sushi, además de ser una gran defensora de la alimentación responsable con el medio ambiente. Su apoyo a los recursos alimentarios marinos sostenibles y locales le valió el prestigioso premio Green Apple en 2005. En el año 2007 recibió el galardón RSPCA Good Business por su compromiso con las mejores condiciones de vida de los animales. Dos años más tarde fue premiada por el programa SeaWeb's Seafood Choice.

Una exhaustiva colección de recetas que le aportarán la confianza necesaria para elegir pescados frescos y otros ingredientes, y fusionarlos en combinaciones deliciosas. Desde decoraciones y rellenos hasta aliños y acompañamientos: toda la información necesaria para preparar sushi en casa. Incluye una guía de los diferentes estilos de sushi e instrucciones para prepararlos, desde los clásicos hasta los populares rollitos que fusionan tendencias. El sushi, elaborado con arroz japonés condimentado y sorprendentes combinaciones de pescado fresco, marisco, tofu y verduras, supone un tentempié deliciosamente sano para disfrutar en cualquier momento del día. Este libro ofrece datos detallados sobre los utensilios y los ingredientes más empleados, así como los condimentos precisos. Una colección amena de carácter temático con 500 recetas en cada volumen. Éstas son exquisitas, muy claras y fáciles de seguir. Con información detallada sobre aspectos fundamentales: técnicas, equipo, ingredientes e ideas de presentación.

Una exhaustiva colección de recetas que le aportarán la confianza necesaria para elegir pescados frescos y otros ingredientes, y fusionarlos en combinaciones deliciosas. Desde decoraciones y rellenos hasta aliños y acompañamientos: toda la información nec