

riverside
agency

Fermentar

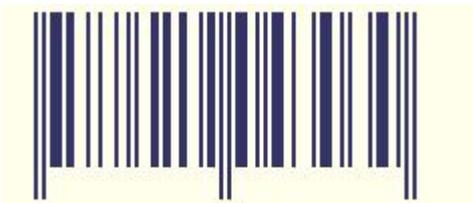
Autor: Robert, Ruiz Moreno

Prologuista: Ferran, Adria Acosta

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-03-0 / Tapa dura / 248pp | 142 x 192 cm

Precio: \$ 45.000,00



Robert, Ruiz Moreno

La fermentación es, en pocas palabras, pudrir algo con conocimiento. Se trata de un conjunto de métodos de conservación en los que están implicados microorganismos. A pesar de que la humanidad utiliza la fermentación desde los albores de la historia, el amplio potencial de estas técnicas está aún por descubrir. Los microorganismos conservan y cambian nuestra perspectiva de los alimentos, les otorgan nuevos colores, sabores y aromas y, en definitiva, los convierten en nuevos alimentos «vivos», cuyas propiedades son beneficiosas para nuestro organismo y nos cuidan desde el interior. Este libro ofrece un marco teórico nuevo, con un sistema propio de clasificación que abarca todas las técnicas existentes. Además, resuelve las dudas y los errores habituales y proporciona métodos prácticos y 50 recetas distintas para que puedas fermentar en casa, tanto si quieres iniciarte en el mundo de los fermentados caseros como si eres profesional de la gastronomía e intuyes las infinitas posibilidades creativas que esconde la fermentación. Convierte el pasado en el futuro de la gastronomía y crea tus propios platos y elaboraciones.

La fermentación es, en pocas palabras, pudrir algo con conocimiento. Se trata de un conjunto de métodos de conservación en los que están implicados microorganismos. A pesar de que la humanidad utiliza la fermentación desde los albores de la historia, el amplio potencial de estas técnicas está aún por descubrir.