



riverside
agency

Sushi

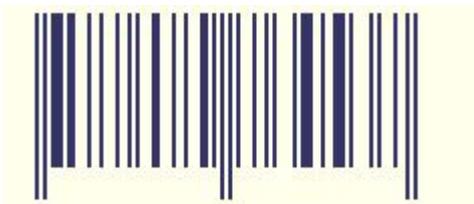
Autor: Kimiko, Barber

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-8076-453-7 / Rústica / 256pp | 235 x 290 cm

Precio: \$ 40.600,00



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).

La mejor referencia contemporánea, tanto para el gourmet que disfruta de los bares y restaurantes de sushi como para el cocinero intrépido que desea preparar exquisitos bocados de sushi caseros. Sushi, técnica y sabor enseña cómo preparar los ingredientes auténticos y enseña las técnicas para montar sushis tradicionales, vegetarianos o de fusión. Para aquellos interesados en su degustación, también ofrece consejos esenciales sobre su etiqueta. A lo largo del libro se aúnan talentos complementarios de Kimiko Barber y Hiroki Takemura, ofreciendo claridad de expresión y una perfecta ejecución.

La mejor referencia contemporánea, tanto para el gourmet que disfruta de los bares y restaurantes de sushi como para el cocinero intrépido que desea preparar exquisitos bocados de sushi caseros.