

riverside
agency

Enciclopedia de la gastronomía francesa

Autor: Vincent, Boué

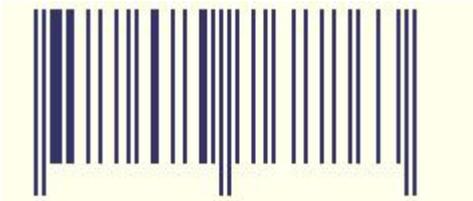
Autor: Hubert, Delorme

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-8076-886-3 / Tapa dura / 512pp | 230 x 0 cm

Precio: \$ 79.200,00



Vincent, Boué

200 técnicas culinarias y trucos indispensables para realizar con éxito todas las preparaciones de base, corte de las carnes, fileteado de los pescados, presentación de las hortalizas, pastas y salsas saladas o azucaradas, pasteles y postres. Los secretos de los mejores chefs franceses y sus recetas emblemáticas, y de los especialistas más reconocidos según su especialidad. Una obra definitivamente pedagógica y completamente ilustrada para cocineros noveles y profesionales. Esta enciclopedia excepcional se inscribe en la tradición de las obras de referencia que contribuyen a la difusión de la cocina francesa en el mundo. Se trata de un aliado precioso para el cocinero. Tanto si es profesional como aficionado, como si trata de verificar las proporciones o la secuencia de una receta, realizar un plato clásico olvidado o reinventarlo, siempre hay un momento en el que debe dirigirse al texto y consultar y seguir los consejos de sus compañeros. Con esta nueva biblia culinaria, se ha levantado la barrera de los gestos. He aquí explicados los secretos de la preparación de los grandes clásicos de la cocina francesa. Pele, pique, corte, albardille, ase, brasee, prepare fondos y sabayones, láncese a la preparación de la lubina a la sal, las limosneras de queso de cabra y otros entrantes memorables... Siempre que maneje el cuchillo, la cocina vivirá. Y mientras haya cocina, habrá esperanza.

200 técnicas culinarias y trucos indispensables para realizar con éxito todas las preparaciones de base, corte de las carnes, fileteado de los pescados, presentación de las hortalizas, pastas y salsas saladas o azucaradas, pasteles y postres.