

# GRAN LIBRO DE LA COCINA CHINA. 120 RECETAS. 35 TECNICAS



## CHENG, HANDA

### SINOPSIS

EN CHINA, PARA SALUDAR, EN LUGAR DEL HABITUAL «¿QU+ TAL?», SE DICE «¿HAS COMIDO?». COMER BIEN HACE SENTIRSE MEJOR. Este manual es una introducción a las distintas cocinas regionales chinas: Shandong, en el norte; Jiangnan, en el este; Guangdong, en el sur; y Sichuan, en el sudoeste, con hincapié en la cocina cotidiana. Tofu, arroz y huevos, carne, pescado y verduras, sopas y fideos, dumplings y bao zi, e incluso platos fríos o dulces y condimentos tienen su sección en estas páginas. Veremos desfilar desde los grandes clásicos, como el mapo tofu, el cerdo Dongpo o los fideos dan dan, hasta los platos más tradicionales, como el congee de ternera o la tortilla con ostras. Las páginas temáticas y técnicas proporcionan las claves para comprender la importancia de la comida en la cultura china: los modales y las costumbres en la mesa, las técnicas básicas, los distintos tipos de restaurantes y todo aquello que hace que la cocina desempeñe un papel central en las relaciones sociales. UNA GU-A ESENCIAL PARA COMPRENDER, APRENDER Y DISFRUTAR LA COCINA CHINA. ...



Editorial	CINCO TINTAS
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	CINCO TINTAS
EAN	9788419043696
Status	Disponible
Páginas	344
Tamaño	212x266x43 mm.
Peso	1268
Precio (Imp. inc.)	49,95€
Fecha de lanzamiento	28/10/2025

### Títulos relacionados



SEMILLA A SEMILLA  
HEATHER, THOMAS



FERMENTACION CASERA.  
ALIMENTOS VIVOS, SABROSOS Y BENEFICIOSOS PARA TU SALUD  
CAYETANA, BEATRIZ



SUPERVEGANO  
OAKLEY, GAZ



BIOGRAFICO COCO  
COLLINS, SOPHIE