ENCICLOPEDIA DE LA GASTRONOMIA FRANCESA



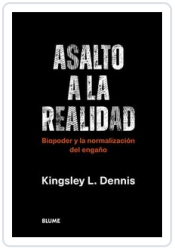
DELORME/ BOUE/ MCLACHLAN

SINOPSIS

* Una enciclopedia para dominar las técnicas y trucos y preparar con éxito las recetas imprescindibles de la gastronomía francesa. * Todas las técnicas básicas indispensables, preparar carne, eviscerar el pescado, presentar las legumbres, elaborar pastas, masas y salsas (saladas y dulces), pasteles y entremeses... * Más de 1000 técnicas paso a paso y cerca de 200 recetas de la cocina francesa ilustradas: foie gras en conserva, picadillo Parmentier, bullabesa, cazoleta de marisco, tián de verduras, tarta Tatin, tarta de nata y merengue con moras, entre muchas otras. Grandes chefs galardonados o distinguidos con la mención Meilleurs Ouvriers de France presentan sus recetas. Stéphane Augé, Régis Marcon, Alain Passard, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Didier Stéphan, Xavier Thuret, Yves Thuriès. Una enciclopedia excepcional que se inscribe en la tradición de las obras de referencia que contribuyen a la difusión de la cocina francesa en el mundo. ...

Editorial	BLUME
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	BLUME
EAN	9788419499868
Status	Disponible
Páginas	544
Tamaño	210x280x mm.
Peso	2366
Precio (Imp. inc.)	19,95€
Fecha de lanzamiento	29/05/2023

Títulos relacionados



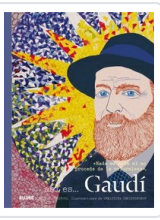
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU