Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título:

Autor:

Precio: $759.00

Editorial:

Año: 2007

Tema:

Edición:

Sinopsis

ISBN: 9788483067444

La auténtica «biblia» de la cocina: una obra indispensable para entender la esencia de la gastronomía.No se trata de un libro de recetas, sino de un auténtico compendio sobre todo cuanto hay que saber de cocina. Organizado a modo de diccionario, con numerosos cuadros explicativos, en sus páginas podemos hallar d esde las distintas familias de alimentos hasta el mejor modo de prepararlos, la evolución de la gastronomía a lo largo de la historia o las reacciones físicas y químicas que sufren los alimentos cuando se cocinan.«La temperatura, el tiempo y la geometría son los ingredientes básicos de la cocina.» Harold McGeeLa cocina y los alimentos se ha convertido en la «biblia » de los amantes y profesionales de la gastronomía de todo el mundo. Guía completa que explica de dónde vienen los alimentos, cómo se transforman y cuál es el camino para convertirlos en algo nuevo. Prólogo de Andoni Adúriz, chef del restaurante Mugaritz (Guipúzcoa), elegido el décimo mejor restaurante del mundo en 2006. Una edición especial con encuadernación en tela. Perfecta para regalar.