Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950





Título:

Autor: Precio: \$405.00

Editorial: Año: 2009

Tema: Edición: 1ª

Sinopsis ISBN: 9788480768115

Más de 500 herramientas, utensilios y menaje, desde los básicos esenciales que no deberían faltar en ninguna cocina hasta el equipamiento especializado necesario para el actual estilo ecléctico. Asesoramiento experto de qué tener en cuenta al comprar los utensilios de cocina y de cómo utilizarlos. Más de 100 deliciosas recetas acompañadas de su fotografía y técnicas ilustradas paso a paso que muestran cómo utilizar muchos utensilios. ¿Agobiado por la inmensa oferta de utensilios de cocina, cacerolas y cuchillos? Esta especializada guía le ayudará a realizar un elección inteligente del menaje, los utensilios y las herramientas adecuados para cada una de las tareas de cocina, se trate de asar un pollo, cocer pan o elaborar pasta fresca. En esta obra importantes chefs y cocineros muestran sus utensilios favoritos, con recetas de Raymond Blanc, Alain Ducasse, Ken Hom o Charlie Trotter, entre otros. Con valiosos consejos sobre cómo guardar y mantener los utensilios, así como trucos de cocina y normas de seguridad. Un asesoramiento fiable sobre lo último en diseño, que le mantendrá al día de las innovaciones tecnológicas, además de una guía sobre los utensilios tradicionales de toda la vida.

Teléfonos: 55 44 73 40 y 55 44 72 91