



riverside  
agency

## Japón!

Autor: Laure, kie

Conservación y congelación (de alimentos)

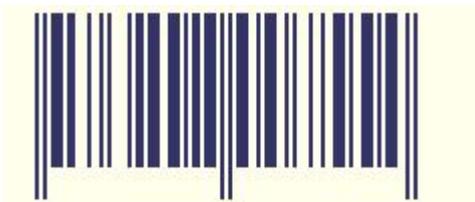
Ullmann

ISBN: 978-3-8480-0755-4 / Tapa dura / 144pp | 180 x 240 cm

Precio: \$ 31.100,00

En las últimas décadas, la cocina japonesa se ha convertido en parte de la escena culinaria global: sushi, maki, sopa miso, teriyaki y tofu han llegado a nuestros platos y a nuestros paladares. La cocina nipona no solo combina armoniosamente sabor y estética, sino que también se la reconoce por su valor nutritivo y su beneficioso efecto sobre la salud. Este libro presenta al lector la esencia de la cocina japonesa: los ingredientes más utilizados, los utensilios primordiales y las recetas básicas para cocinar al estilo japonés. Más de 50 recetas sencillas de platos tradicionales japoneses, explicadas paso a paso, con sugerencias y variaciones.

En las últimas décadas, la cocina japonesa se ha convertido en parte de la escena culinaria global: sushi, maki, sopa miso, teriyaki y tofu han llegado a nuestros platos y a nuestros paladares.



Laure, kie