Louise, Cheadle
Conoce muy bien el té. Su vida laboral ha estado siempre relacionada con esta bebida y ha viajado a prácticamente todas las regiones del mundo en las que se cultiva para catar esta infusión tan especial. Nick y Louise fundaron teapigs en 2006 con una gran ambición: conseguir que su nación, y el mundo entero, beban el verdadero té.

Libro del té

Autor: Louise, Cheadle
Autor: Nick, Kilby

Bebidas no alcohólicas

Blume
ISBN: 978-84-16138-67-8 / Tapa dura / 208pp | 210 x 270 cm
Precio: $ 15.700,00

Este libro le ofrece los conocimientos únicos de teapigs acerca del té, desde dónde se cultiva y las personas relevantes en esos lugares hasta las circunstancias que concurren en los mejores tés; desde seguir el recorrido de las hojas de té (cultivo, recolección, procesado y, por último, preparación de su taza de té) hasta las diversas culturas y modos de tomarlo en el mundo. Una pequeña historia, algunas reglas de etiqueta y, no hay que olvidarlo, la costumbre de mojar las pastas en el té. Se proporcionan asimismo las reglas sencillas, pero inquebrantables, para preparar una taza de té perfecta. Con una selección de grandes recetas de cocina o repostería, dulces y sabrosas, e incluso cómo elaborar cócteles a base de té. En este libro se intenta captar algunos de los aspectos que hacen que el té sea tan especial. Las autoras llevan al lector por un rápido recorrido alrededor del mundo para resaltar la universalidad de esta bebida y el papel que desempeña en muchas culturas. La breve historia permite determinar el contexto que explica por qué el té ha llegado a ser la bebida más extendida en todo el mundo. Asimismo, Nick y Louise presentan los tipos de té que existen, muestran su elaboración y le ayudarán a familiarizarse con algunas de las personas que lo producen. También le revelarán los secretos para preparar té, las mejores pastas para acompañarlo y la etiqueta del té. Al final del libro se destacan algunos hechos curiosos y recetas que incluyen esta bebida.

Este libro le ofrece los conocimientos únicos de teapigs acerca del té, desde dónde se cultiva y las personas relevantes en esos lugares hasta las circunstancias que concurren en los mejores tés; desde seguir el recorrido de las hojas de té (cultivo, recolección, procesado y, por último, preparación de su taza de té) hasta las diversas culturas y modos de tomarlo en el mundo. Una pequeña historia, algunas reglas de etiqueta y, no hay que olvidarlo, la costumbre de mojar las pastas en el té.