Richard H., Turner
Es un chef, carnicero, restaurador y escritor sobre temas culinarios que ha sido ampliamente galardonado por su trabajo. Formado con los hermanos Roux, Pierre Koffman y Marco Pierre White, está presente en la escena culinaria londinense, desde el Pitt Cue Co., hasta el Hawksmoor, Foxlow y mucho más. Es carnicero independiente y proveedor de carne británica de la mejor calidad, así como asesor culinario en más de una veintena de restaurantes de éxito.

Cocinar cerdo

Autor: Richard H., Turner

Blume
ISBN: 978-84-16965-35-9 / Tapa dura / 352pp | 200 x 250 cm
Precio: $ 21.800,00

La carne de cerdo es una de las más sabrosas, populares y versátiles del mundo. Existe una increíble cantidad de formas de conservar y cocinar casi cualquier parte del cerdo, más que con cualquier otro animal. Muchos lugares del mundo cuentan con sus propia e interesantes formas de preparar esta carne: una vida de investigación no bastaría para conocerlas todas. Es importante respetar a los animales que se crían por su carne, en primer lugar, dándoles una buena vida y una muerte humanitaria, y después usando todas las partes de su cuerpo. Se sorprenderá, con este libro, de lo que se puede hacer con las manitas, las orejas y el morro del cerdo.

La carne de cerdo es una de las más sabrosas, populares y versátiles del mundo. Existe una increíble cantidad de formas de conservar y cocinar casi cualquier parte del cerdo, más que con cualquier otro animal. Muchos lugares del mundo cuentan con sus propia e interesantes formas de preparar esta carne: una vida de investigación no bastaría para conocerlas todas. Es importante respetar a los animales que se crían por su carne, en primer lugar, dándoles una buena vida y una muerte humanitaria, y después usando todas las partes de su cuerpo. Se sorprenderá, con este libro, de lo que se puede hacer con las manitas, las orejas y el morro del cerdo.