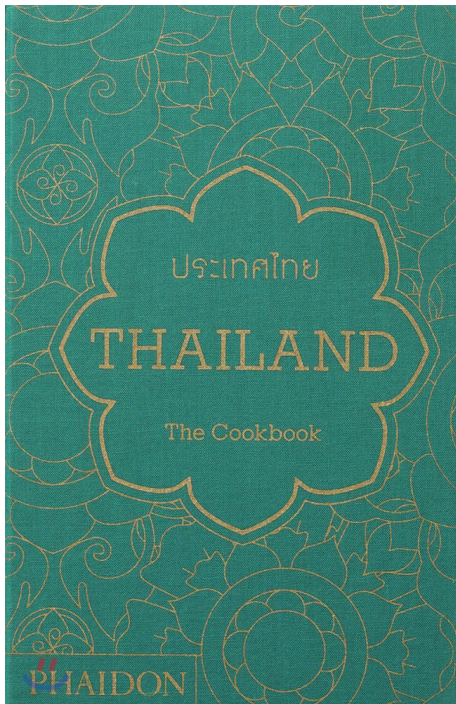




Jean-Pierre, Gabriel

Es un reconocido autor y fotógrafo. Es coautor con Dominique Persoone y Stéphane Leroux de sendos libros galardonados con los Gourmand Cookbook Awards en 2009.

riverside
agency

Thailand

Autor: Jean-Pierre, Gabriel

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-6529-4 / Tapa dura / 528pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 154.900,00

La comida de Tailandia es famosa en todo el mundo por su distintiva mezcla de sabores picantes, ácidos, dulces y salados, y Tailandia: el libro de cocina es la guía definitiva de esta cocina tan querida. Con 500 recetas que van desde aperitivos y bebidas simples hasta currys, salteados y postres elaborados, Tailandia: el libro de cocina comparte los platos familiares (curry massaman, phat thai) y los menos familiares (pudín pandan, frappé de fruta del dragón) de este país vibrante y diverso. Una serie de ensayos introductorios exploran la fascinante historia de la cocina tailandesa, así como las notables diferencias regionales. Mientras tanto, una guía útil sobre ingredientes inusuales y técnicas de cocina esenciales garantiza que cualquiera pueda cocinar sus platos tailandeses favoritos de la manera auténtica. Tres años de preparación, que implicaron una investigación exhaustiva y viajes, Tailandia: el libro de cocina es el trabajo del autor y célebre fotógrafo Jean-Pierre Gabriel. Sus impresionantes imágenes del paisaje, la gente y la comida tailandeses ofrecen una visión sin precedentes de la cultura gastronómica tailandesa. Completo y hermoso, Tailandia: El libro de cocina está dirigido a cocineros de todos los niveles y a cualquiera que quiera experimentar la verdadera Tailandia.

La comida de Tailandia es famosa en todo el mundo por su distintiva mezcla de sabores picantes, ácidos, dulces y salados, y Tailandia: el libro de cocina es la guía definitiva de esta cocina tan querida.

Con 500 recetas que van desde aperitivos y bebidas simples hasta currys, salteados y postres elaborados, Tailandia: el libro de cocina comparte los platos familiares (curry massaman, phat thai) y los menos familiares (pudín pandan, frappé de fruta del dragón) de este país vibrante y diverso.