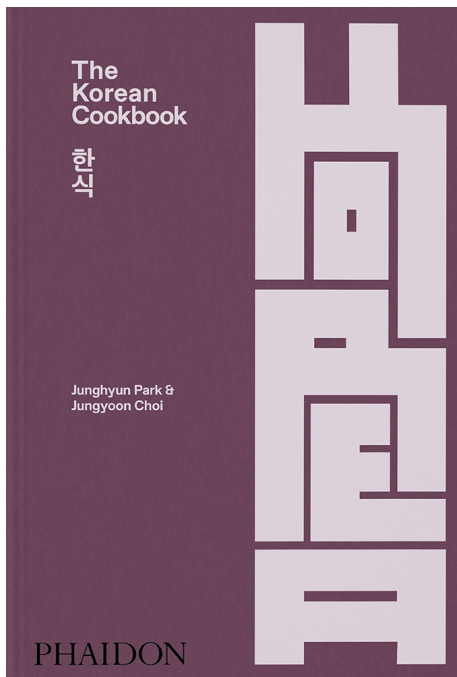


Junghyun, Park

Conocido como 'JP', Junghyun Park ocupa el noveno puesto de la lista 'The Best Chef Awards', presentada el pasado mes de noviembre en Yucatán. Es decir, está entre los 10 mejores cocineros del mundo. Y es que el joven chef lidera, junto a su mujer, Elia Park, uno de los restaurantes más afamados de Nueva York, Atomix.

riverside
agency

The Korean Cookbook

Autor: Junghyun, Park

Autor: Jungyoon, Choi

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-754-2 / Tapa dura / 494pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 154.900,00

El Libro de Cocina Coreana celebra los platos regionales tradicionales y la comida cotidiana que se encuentra en las cocinas domésticas desde Seúl hasta la isla de Jeju. Esta impresionante colección incluye más de 350 recetas organizadas en platos tradicionales coreanos, entre los que se incluyen alimentos básicos de la despensa, alimentos fermentados, arroz, platos de verduras, alimentos crudos, fideos, salteados, carnes a la parrilla, sopas, guisos, ollas calientes, fideos, albóndigas, gachas, pasteles de arroz y postres. El aclamado chef de Atomix JP Park y el investigador culinario, chef y escritor Jungyoon Choi comparten sus años de investigación y experiencia, junto con su conocimiento de los ingredientes, la cultura y las tradiciones de la comida coreana en éste, el primer libro completo sobre cocina casera coreana, amplio en amplitud y enfoque y repleto de recetas auténticas sabrosas y realizables para el cocinero casero.

El Libro de Cocina Coreana celebra los platos regionales tradicionales y la comida cotidiana que se encuentra en las cocinas domésticas desde Seúl hasta la isla de Jeju. Esta impresionante colección incluye más de 350 recetas organizadas en platos tradicionales coreanos, entre los que se incluyen alimentos básicos de la despensa, alimentos fermentados, arroz, platos de verduras, alimentos crudos, fideos, salteados, carnes a la parrilla, sopas, guisos, ollas calientes, fideos, albóndigas, gachas, pasteles de arroz y postres.