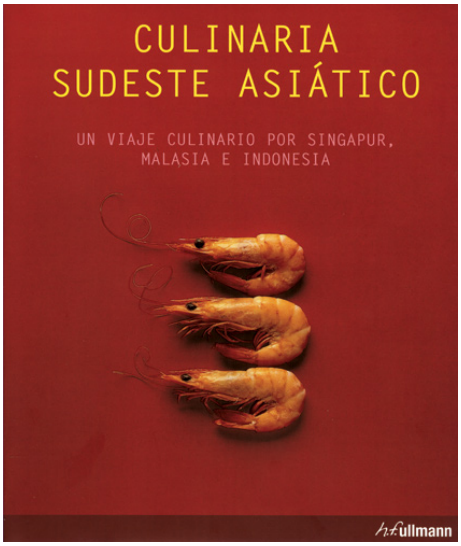

Varios, Autores

Culinaria sudeste asiático

Autor: Varios, Autores

Culinaria

Cocina general y recetas

Ullmann

ISBN: 978-3-8331-4050-1 / Tapa dura c/sobrecubierta / 320pp | 216 x 250 cm

Precio: $ 36.000,00

Indonesia, Malasia, Singapur, son los nombres que le hacen a uno imaginar un mundo culinario lejano, fascinante y distinto. Sin lugar a dudas, la cocina asiática se centra en el arroz, que blanco parece hasta ascético. Por otro lado, los platos que sirven acompañando el arroz se caracterizan por su seductora variedad y son, muchas veces, increíblemente delicados. La soja y el tofu, las hierbas y las especias, las frutas, el coco, los brotes, la yuca, el boniato y la batata son solo algunos de los ingredientes usados en la cocina del sudeste asiático. Este volumen es mucho más que una colección de recetas. Artículos informativos le cuentan al lector la historia y las características de los diferentes ingredientes, explican los utensilios de cocina más típicos y describen las diferencias culinarias regionales. Al mismo tiempo le permiten conocer las festividades y las culturas que en el transcurso de los siglos han influenciado el paisaje gastronomito del lejano oriente. En todos los aspectos, este es un inspirador viaje de descubrimiento

Indonesia, Malasia, Singapur, son los nombres que le hacen a uno imaginar un mundo culinario lejano, fascinante y distinto. Sin lugar a dudas, la cocina asiática se centra en el arroz, que blanco parece hasta ascético.