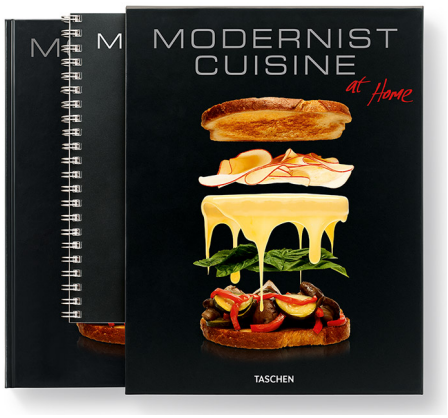


Nathan, Myhrvold

Es el director general y uno de los fundadores de Intellectual Ventures, una empresa que invierte en innovación. Además de estimular la capacidad creativa de otros, el propio Myhrvold es un inventor prolífico que cuenta con más de 250 patentes expedidas o en proceso de aprobación, incluidas varias relacionadas con la tecnología de los alimentos. Tras dos años de prácticas en Rover's, el restaurante francés más famoso de Seattle, completó su formación culinaria con la prestigiosa chef Anne Willan en la escuela La Varenne. Myhrvold ha trabajado como director gastronómico de Zagat Survey. Nathan Myhrvold es licenciado en Matemáticas, Geofísica y Física Espacial por la UCLA y doctor en Economía Matemática y Física Teórica por la Universidad de Princeton.

Modernist Cuisine at Home

Autor: Nathan, Myhrvold

Extra large (XL)

Cocina general y recetas

Taschen

ISBN: 978-3-8365-4650-8 / Tapa dura c/estuche / 676pp | 262 x 330 cm

Precio: $ 410.900,00

Después del espectacular éxito de Modernist Cuisine, esta nueva edición acerca sus enseñanzas a un público todavía más amplio y se asegura de que cualquier entusiasta y neófito de los pucheros pueda sacar provecho de las últimas innovaciones. Destinado a establecer un nuevo estándar en los libros de recetas para el hogar, "Modernist Cuisine at Home" constituye el manual definitivo para todo aquel que desee hacer suyas las técnicas culinarias de los grandes chefs y aplicarlas en su cocina. A lo largo de una guía profusamente ilustrada, Nathan Myhrvold y Maxime Bilet, coautores de la obra original, repasan la información para hacerla accesible a cocineros de todos los niveles y aportan nuevas recetas especialmente adaptadas a los ingredientes y utensilios más accesibles.

Inspirado por la misma ansia de perfección que dio a luz "Modernist Cuisine", el presente volumen aplica los métodos vigentes en el Cooking Lab de Nathan Myhrvold a los platos caseros más clásicos, desde las hamburguesas y las alitas de pollo hasta los platos de pasta, así como a auténticas exquisiteces como la sopa de marisco con pistachos y los caracoles sous vide.

El tomo principal, de 456 páginas, incluye toda la información que un cocinero necesita para equipar y gestionar una cocina moderna; todas las recetas se han incluido en un práctico manual de cocina adicional de 230 páginas. En él se incluyen más de 400 nuevas recetas, la mayoría ilustradas con prácticas fotografías paso por paso que facilitan la tarea de llevar a la mesa platos de la más alta calidad.

Cocinar como los profesionales, comer como reyes. Domine el arte y las ciencias culinarias en su propia cocina