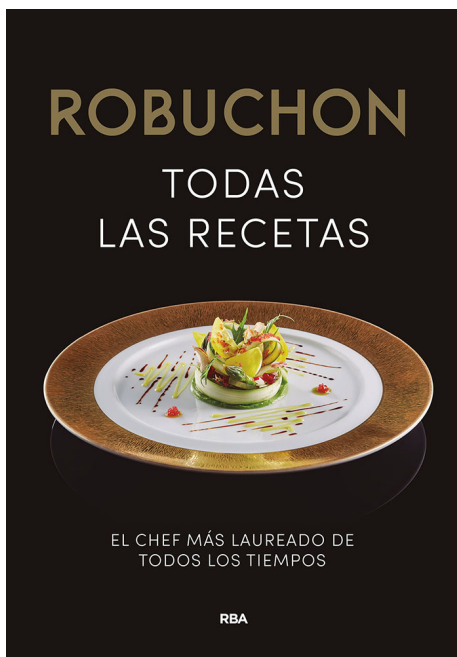




Joël, Robuchon

(Poitiers, Francia; 1945 - Ginebra, Suiza; 2018) fue un cocinero y restaurador francés de fama mundial. Escribió varios libros de cocina y bajo su nombre se encuentran varios restaurantes por todo el mundo: en Bangkok, Burdeos, Hong Kong, Las Vegas, Londres, Macao, Mónaco, París, Singapur, Taipei y Tokio. Es también el cocinero más galardonado de todos los tiempos y sus restaurantes cuentan con un total de 28 Estrellas Michelin.

riverside
agency

Robuchon

Autor: Joël, Robuchon

RBA

ISBN: 978-84-11-32340-6 / Rústica / 864pp | 155 x 232 cm

Precio: \$ 65.000,00

El chef más laureado de todos los tiempos LA BIBLIA DE LA GASTRONOMÍA FRANCESA Por fin reunidas las grandes recetas que llevaron a Joël Robuchon a convertirse en el chef de mayor éxito de la historia. En Robuchon. Todas las recetas se recogen más de 600 recetas, que comprenden desde complejas preparaciones, como la liebre del senador Couteaux o la receta del relleno a la trufa, hasta las más básicas, como el filete a la plancha, el asado de ternera, un potaje de verduras o los mejillones a la marinera. Todas ellas con una explicación detallada que incluye la lista de ingredientes, los métodos de limpieza y de preparación, el recipiente más adecuado, el tiempo justo de cocción y la mejor salsa para acompañar en cada caso. Materiales, técnicas, elaboración de fondos, salsas, sopas y decenas de recetas entre las que se cuentan numerosas obras maestras del arte culinario.

Por fin reunidas las grandes recetas que llevaron a Joël Robuchon a convertirse en el chef de mayor éxito de la historia. En Robuchon. Todas las recetas se recogen más de 600 recetas, que comprenden desde complejas preparaciones, como la liebre del senador Couteaux o la receta del relleno a la trufa, hasta las más básicas, como el filete a la plancha, el asado de ternera, un potaje de verduras o los mejillones a la marinera.