



riverside
agency

El gran libro de la cocina china

Autor: Handa, Cheng

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-69-6 / Tapa dura / 344pp | 212 x 266 cm

Precio: \$ 89.000,00



Handa, Cheng

Nació y vivió en China, en la región de Jiangnan, hasta los 11 años, antes de mudarse a París. Tras dedicarse profesionalmente al diseño de experiencia de usuario (UX), decidió dedicarse a su pasión: la cocina china. A través de su Instagram (46.700 suscriptores, @chifan_paris), su boletín informativo y los tours gastronómicos que organiza en París, comparte sus conocimientos con el mayor número de personas posible. Fotografía: Franck Juery vive y trabaja en París. Trabaja como fotógrafo freelance principalmente para editoriales, la industria musical, la prensa, la comunicación y la publicidad.

En China, para saludar, en lugar del habitual «¿Qué tal?», se dice «¿Has comido?». Comer bien hace sentirse mejor. Este manual es una introducción a las distintas cocinas regionales chinas: Shandong, en el norte; Jiangnan, en el este; Guangdong, en el sur; y Sichuan, en el sudoeste, con hincapié en la cocina cotidiana. Tofu, arroz y huevos, carne, pescado y verduras, sopas y fideos, dumplings y bao zi, e incluso platos fríos o dulces y condimentos tienen su sección en estas páginas. Veremos desfilar desde los grandes clásicos, como el mapo tofu, el cerdo Dongpo o los fideos dan dan, hasta los platos más tradicionales, como el congee de ternera o la tortilla con ostras. Las páginas temáticas y técnicas proporcionan las claves para comprender la importancia de la comida en la cultura china: los modales y las costumbres en la mesa, las técnicas básicas, los distintos tipos de restaurantes y todo aquello que hace que la cocina desempeñe un papel central en las relaciones sociales. UNA GUÍA ESENCIAL PARA COMPRENDER, APRENDER Y DISFRUTAR LA COCINA CHINA.

En China, para saludar, en lugar del habitual «¿Qué tal?», se dice «¿Has comido?». Comer bien hace sentirse mejor.