



riverside
agency

Enciclopedia de la gastronomía francesa

Autor: Vincent, Boué

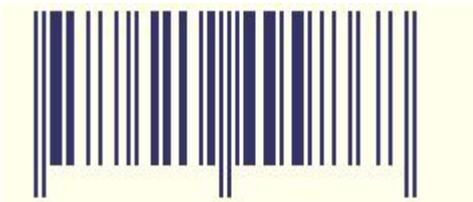
Autor: Hubert, Delorme

Autor: Clay, McLachlan

Blume

ISBN: 978-84-19499-86-8 / Tapa dura / 544pp | 210 x 280 cm

Precio: \$ 68.800,00



Vincent, Boué

* Una enciclopedia para dominar las técnicas y trucos y preparar con éxito las recetas imprescindibles de la gastronomía francesa. * Todas las técnicas básicas indispensables, preparar carne, eviscerar el pescado, presentar las legumbres, elaborar pastas, masas y salsas (saladas y dulces), pasteles y entremeses... * Más de 1000 técnicas paso a paso y cerca de 200 recetas de la cocina francesa ilustradas: foie gras en conserva, picadillo Parmentier, bullabesa, cazoleta de marisco, tián de verduras, tarta Tatin, tarta de nata y merengue con moras, entre muchas otras. Grandes chefs galardonados o distinguidos con la mención Meilleurs Ouvriers de France presentan sus recetas. Stéphane Augé, Régis Marcon, Alain Passard, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Didier Stéphane, Xavier Thuret, Yves Thuriès. Una enciclopedia excepcional que se inscribe en la tradición de las obras de referencia que contribuyen a la difusión de la cocina francesa en el mundo.

Grandes chefs galardonados o distinguidos con la mención Meilleurs Ouvriers de France presentan sus recetas. Stéphane Augé, Régis Marcon, Alain Passard, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Didier Stéphane, Xavier Thuret, Yves Thuriès. Una enciclopedia excepcional que se inscribe en la tradición de las obras de referencia que contribuyen a la difusión de la cocina francesa en el mundo.