

Kimiko, Barber

Abandonó su Japón nativo para asistir a un internado inglés en 1972. Pronto se dio cuenta de que debía recordar las artes culinarias de su abuela si quería sobrevivir. Tras diez años de trabajar en el ámbito de las finanzas en Londres y Tokio, una visita casual a la librería Books for Cooks, meca de los amantes de la cocina, le inspiró a cambiar de carrera, para dedicarse a la cocina y la restauración. Kim inspira a otros en la actualidad con sus demostraciones de cocina japonesa y asiática en Books for Cooks, en Notting Hill, Londres. Es autora, entre otros, de La dieta de los palillos y La cocina japonesa (Blume).

Sushi. Técnica y sabor

Autor: Kimiko, Barber

500 recetas

COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.

Blume

ISBN: 978-84-8076-970-9 / Rústica c/solapas / 256pp | 175 x 225 cm

Precio: $ 43.500,00

La mejor referencia contemporánea, tanto para el gourmet que disfruta de los bares y restaurantes de sushi como para el cocinero intrépido que desea preparar exquisitos bocados de sushi caseros. Aprenda a dominar las técnicas y secretos para preparar sushis así como la etiqueta de los mismos para gozar al máximo de este tipo de cocina. Elegante, básico y sencillo, este libro ofrece claridad de expresión y una perfecta ejecución. Esta obra enseña cómo preparar sushis caseros con el mínimo esfuerzo. Muestra cómo se preparan los ingredientes auténticos y enseña las técnicas para montar sushis tradicionales, vegetarianos o de fusión. Para aquellos interesados en su degustación, también ofrece consejos esenciales sobre su etiqueta. Prepare sushis de formas libres, rellenos, enrollados o modelados a mano perfectos, a partir de ingredientes vegetarianos tradicionales y recetas de fusión, siguiendo sencillas instrucciones paso a paso. Los autores le demuestran que es posible que la comida rápida sea buena ofreciéndole técnicas experimentales que siempre funcionan.

Aprenda a preparar sushis caseros con el mínimo esfuerzo.