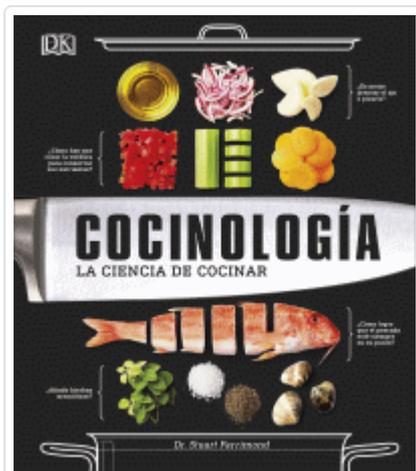


COCINOLOGIA. LA CIENCIA DE COCINAR



FARRIMOND, STUART

SINOPSIS

Las principales técnicas de cocina, trucos y preparaciones explicados gracias a la ciencia. Los conceptos fundamentales de la cocina revelados junto con prácticos consejos y técnicas paso a paso, que harán de tu cocina un auténtico laboratorio. Encuentra las respuestas a las preguntas que hasta ahora no tenían solución con capítulos dedicados a los principales alimentos y preparaciones: carnes, aves, pescados, legumbres y cereales o vegetales entre otros.+Cómo conseguir el punto perfecto en un filete? +Hay que dejar la piel cuando se cocina pescado? +Cuál es el secreto para que un soufflé salga perfecto? Las principales técnicas de cocina, trucos y preparaciones explicados gracias a la ciencia. ...

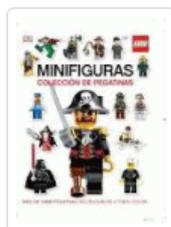


Editorial	DORLING KINDERSLEY DK
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9780241341780
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	219x266x25 mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	24,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	12/03/2018

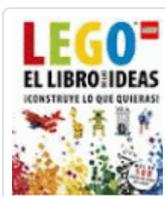
Títulos relacionados



LEGO STAR WARS
ENCICLOPEDIA DE
PERSONAJES +
FIGURA
VV.AA.



MINIFIGURAS
LEGO. COLECCION
PEGATINAS
VV.AA.



LEGO LIBRO DE
LAS IDEAS
CONSTRUYE LO
QUE QUIERAS!
VV.AA.



GRAN LIBRO DEL
CUERPO HUMANO.
GUIA VISUAL
DEFINITIVA
ROBERTS, ALICE
DOCTORA