

ARTE DE LA FERMENTACION



KATZ, SANDOR ELLIX

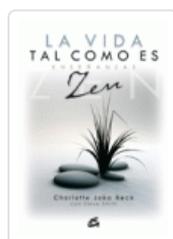
SINOPSIS

El arte de la fermentación es la guía más completa y definitiva que se ha publicado hasta la fecha sobre la fermentación doméstica. Esta obra nos acerca a la historia, los conceptos científicos y los procesos básicos de esta maravillosa técnica, con sencillez suficiente para que el lector pueda elaborar por primera vez chucrut o yogur, pero también con la profundidad necesaria para ampliar los conocimientos de los fermentadores más experimentados. El arte de la fermentación contiene información detallada sobre la fermentación de verduras, productos lácteos, cereales, tubérculos, legumbres, semillas, pescado, carne y huevos; instrucciones para la elaboración de hidromieles, vinos y sidras, cervezas y otras bebidas alcohólicas a base de cereales, además de bebidas tónicas agrias, e incluso detalles sobre la preparación de cultivos de mohos y la aplicación de la fermentación en la agricultura, el arte, la producción energética y el comercio. Una obra única en su ámbito destinada a convertirse en un clásico de la literatura gastronómica. ...

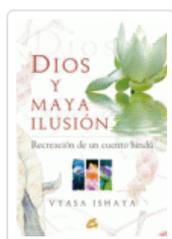


| | |
|----------------------|---------------|
| Editorial | GAIA |
| Materia | <Genérica> |
| Colección | SIN COLECCION |
| EAN | 9788484455646 |
| Status | Disponible |
| Páginas | 540 |
| Tamaño | 170xx29 mm. |
| Peso | 920 |
| Precio (Imp. inc.) | 34,00€ |
| Idioma | Español |
| Fecha de lanzamiento | 22/06/2016 |

Títulos relacionados



VIDA TAL COMO ES, LA



DIOS Y MAYA ILUSION



KARUNA REIKI : HACIA EL PROCESO DE REALIZACION DEL SER
JIMENEZ SOLANA



MEDITACION AUTENTICA