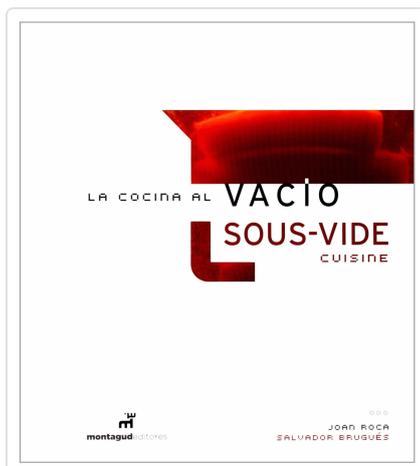


# COCINA AL VACIO = SOUS VIDE CUISINE



**ROCA FONTANET, JOAN / BRUGUES FONTANE, S**

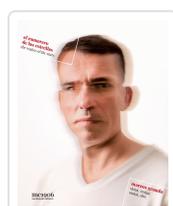
## SINOPSIS

Desde la primera edición de La Cocina al Vacío hemos evolucionado profesionalmente y nuestra percepción sobre esta técnica se ha modificado. De todas maneras, nos llena de orgullo comprobar que las bases técnicas que apuntábamos en el libro permanecen y, por lo tanto, son totalmente vigentes. Nos satisface enormemente haber contribuido a la estandarización del uso de la técnica de la cocción al vacío en infinidad de cocinas profesionales. En el momento de su publicación existía cierto riesgo porque esta técnica despertaba tanta expectación como recelo ya que parecía estar concebida para grandes producciones. Nuestra propuesta fue mejorar técnicamente el control en la cocción de los alimentos. Hoy en día, la cocción al vacío está totalmente consolidada, tanto en las cocinas como en las escuelas. Como previmos hace diez años, las aplicaciones de esta técnica han ido creciendo: no sólo la cocción y la conservación son la clave de su arraigo sino que aspectos como la impregnación, la presión o compactación y el desaireado son ya de uso común en nuestras cocinas. Este éxito, así como la experiencia de ot ...



Editorial	MONTAGUD EDITORES
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788472121508
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	270xx mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	145,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	07/02/2023

## Títulos relacionados



MARCOS GRANDA, SKINA, CLOS, AYALGA, NINTAI  
GRANDA, MARCOS



CENADOR DE AMOS  
SANCHEZ, JESUS



MEDITERRANEAN  
GENESTRA, ANDREU



CULLER DE PAU  
OLLEROS, JAVI / RODRIGUEZ, AMARANTA