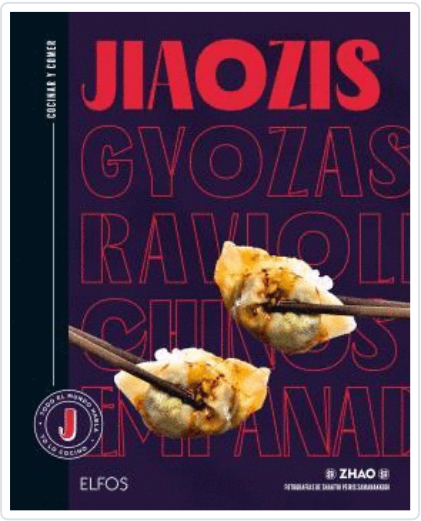
JIAOZIS, GYOZAS, RAVIOLIS CHINOS, EMPANADILLAS. COCINAR Y COMER



La Taverne de Zhao ; Samanakkodi, Shakthi Peiris

SINOPSIS

* Un jiaozi, también conocido como mandu y gyoza, es un tipo de empanadilla o ravioli muy popular en China, Japón y Corea, así como fuera de Asia.
* Los jiaozis se elaboran rellenos de carne picada o verduras enrollados en una delgada y fina masa, que se suele sellar con los dedos.
* Puede preparar los jiaozis al vapor, cocidos, dorados… ¡incluso en sopa! Puede prepararlos al estilo de Sichuán, de gamas, de cerdo, o solo de hortalizas, si lo que desea es una versión vegetariana.

Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar jiaozis en casa, como todo un gourmet.

Deje de comprarlos, ¡prepárelos!...

Editorial	ELFOS
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
EAN	9788410268876
Status	Disponible
Páginas	72
Tamaño	210x165x0 mm.
Peso	316
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	29/09/2024