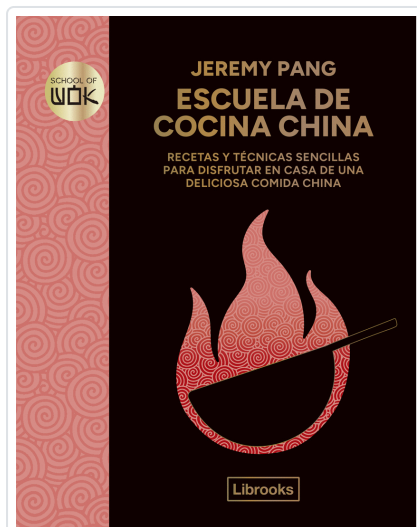


# ESCUELA DE COCINA CHINA



PANG, JEREMY

## SINOPSIS

Con Escuela de cocina china, Jeremy Pang comparte uno de los secretos mejor guardados del mundo gastronómico: los métodos culinarios tradicionales del gigante asiático.

El libro es más que un recetario de la China tradicional —con algún sorprendente toque británico. Se trata de una guía completa sobre sus fundamentos que, de manera clara y esquemática, muestra cómo se prepara y cuece cada plato a partir de las 6 técnicas de cocción principales: salteados, fritos, ahumados, guisos, asados y doble cocción, y ensaladas y escabeches. Mediante fotografías descriptivas y explicaciones llenas de sentido del humor, descubriremos que el momento crucial de las recetas chinas radica, especialmente, en la preparación de los ingredientes. Con este libro aprenderemos cómo cortar, laminar, cuartear o desmenuzar, cuando se hace y con qué orden de ingredientes, con qué cuchillos y cómo se usan de manera correcta, entre muchos otros recursos y trucos.

Muy atractivo, repleto de succulentas fotografías y escrito con frescura, inspirará a profesionales y deleitará a los amantes de la gastronomía tradicional de este antiquísimo país....

	
<b>Editorial</b>	LIBROOKS
<b>Materia</b>	[WBB] LIBROS DE COCINA Y RESTAURANTES DE COCINEROS FAMOSOS Y DE TELEVISIÓN
<b>EAN</b>	9788412981452
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	208
<b>Tamaño</b>	235x190x20 mm.
<b>Peso</b>	795
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	30,00€
<b>Idioma</b>	Español
<b>Fecha de lanzamiento</b>	29/09/2025