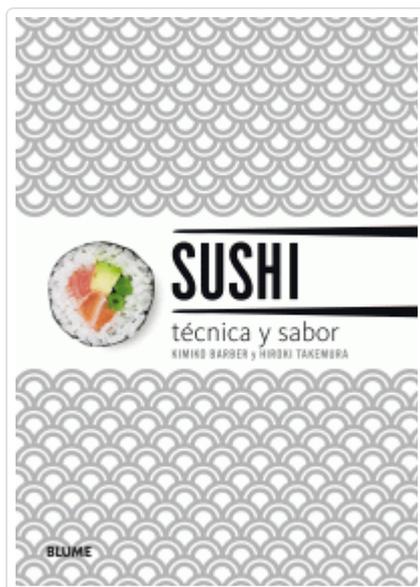


SUSHI. TECNICA Y SABOR (2018)



BARBER, KIMIKO

SINOPSIS

El sushi no es más que "arroz aromatizado con vinagre, con un relleno o cobertura de pescado o marisco crudo, marinado, curado o cocido, hortalizas o huevo". En Japón, el sushi es muy popular; no solo se disfruta de él en establecimientos públicos, sino también en casa, con toda la familia. A nivel internacional, es la comida más célebre de Japón. El aspecto formal y sofisticado del sushi puede hacer sentir incómodas a algunas personas. Por suerte, no existen normas de conducta estrictas; no obstante, sentirse a gusto con la etiqueta no solo le ayudará a relajarse, sino a disfrutar más de la comida. En Japón, el ambiente de los restaurantes de sushi es íntimo pero relajado; procure que así sea cuando disfrute de sushi en casa. En este libro encontrará algunos consejos prácticos para ello. ...



Editorial	BLUME. NATURART, S.A.
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788417254643
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	170xx mm.
Peso	672
Precio (Imp. inc.)	19,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	08/10/2018

Títulos relacionados



BUENA EDAD, UNA
COMFORT



BUENA EDAD, UNA
(CARTONE)
COMFORT



SETAS GNB
GRUNERT



SETAS GNB
RUSTICA
GRUNER