

ESCUELA DE COCINA



CAGNONI, LICIA / RUGIATI, SIMONE

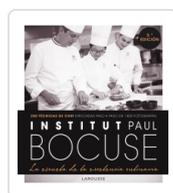
SINOPSIS

Uno de los clásicos del catálogo de cocina de Larousse, presentado en una nueva edición enriquecida y con una puesta en página totalmente renovada. Miles de lectores han encontrado ya respuesta en sus páginas a las dudas más frecuentes a la hora de elaborar todo tipo de platos o mejorar sus técnicas culinarias. Gracias al asesoramiento y a la experiencia de Piero Rainone, chef y profesor de alta cocina, todo el mundo aprenderá algo en esta auténtica "escuela de cocina": trucos, técnicas y nuevas ideas aparecen en esta obra, ilustradas con numerosas fotografías de paso a paso. La obra está organizada en 7 grandes apartados: Masas, pasta y preparaciones de base; Salsas, caldos, condimentos y conservas; Carnes blancas, rojas y de caza; Pescados, moluscos y crustáceos; Verduras, hortalizas y legumbres; Frutas cítricas, exóticas y de temporada, y Dulces, cremas y decoraciones. Cada uno de estos apartados se complementa con útiles indicaciones sobre los utensilios indispensables y con una selección de recetas fáciles para elaborar apetitosos platos. ...

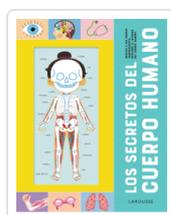


Editorial	LAROUSSE
Materia	[WBV] RECETAS Y CURSOS DE COCINA / COMIDAS
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788419250643
Status	Disponible
Páginas	512
Tamaño	205xx35 mm.
Peso	1809
Precio (Imp. inc.)	33,50€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	06/10/2022

Títulos relacionados



INSTITUT PAUL
BOCUSE. LA
ESCUELA DE LA
EXCELENCIA
CULINARIA
INSTITUT PAUL
BOCUSE



SECRETOS DEL
CUERPO HUMANO,
LOS
EDITIONS LAROUSSE



MAÑANA SALIMOS
HACIA MARTE
ZURCHER, MURIEL



HERBARIO DE
PLANTAS
SILVESTRES
VIGNES, PIERRE /
VIGNES, DELIA