

GUIA DE FERMENTACION DE NOMA, LA



REDZEPI, RENE / ZILBER, DAVID

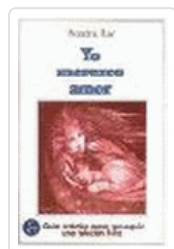
SINOPSIS

En Noma todos los platos incluyen algún elemento fermentado, ya sea un toque ácido de vinagre, un miso sabroso o una impactante uva espinosa sometida a fermentación ácido láctica. René Redzepi, chef y copropietario de este restaurante nórdico que encabezó la lista de The World's 50 Best Restaurants en 2010, 2011, 2012 y 2014, y el también chef David Zilber, director del laboratorio de fermentación de Noma, revelan en esta obra las técnicas con las que podremos elaborar su amplia despensa de fermentados en nuestra propia casa, y nos muestran además cómo utilizar esos ingredientes y transformar nuestra manera de cocinar a través de más de 100 recetas originales y 500 fotografías en color. ½René Redzepi y el equipo de Noma impregnan la ancestral y universal práctica de la fermentación de una creatividad extraordinaria. La guía de fermentación de Noma no solo es accesible para principiantes, sino que también refinará el trabajo de aquellos que ya estamos fascinados por ese vasto mundo+. SANDOR KATZ, autor galardonado de El arte de la fermentación y Pura fermentación ½La guía de fermentación de Noma, escrita por René y su equipo, es la guía definitiva para fermentar alimentos. Ahora todos podemos beneficiarnos de los años de investigación que han dado lugar a este libro; estoy muy contento de que tanto los cocineros aficionados como los profesionales tengamos acceso a esta información+. DAVID CHANG, chef y fundador de Momofuku ½El laboratorio científico de Noma es una incubadora culinaria perfecta para estudiar en profundidad el mundo de la fermentación. Me parece maravilloso que Redzepi y Zilber nos hayan brindado la oportunidad de acceder a su meticulosa investigación a la par que nos ofrecen las recetas de sus mayores y más deliciosos éxitos+. ALICE WATERS, autora de El arte de la comida sencilla ½La guía de fermentación de Noma recoge detalladas recetas de los descubrimientos más destacados del restaurante, documenta la situación actual de los procesos en curso y ofrece una magnífica introducción tanto para chefs profesiona...



Editorial	NEO PERSON
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788415887355
Status	Disponible
Páginas	456
Tamaño	210xx43 mm.
Peso	1190
Precio (Imp. inc.)	34,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	15/10/2019

Títulos relacionados



YO MEREZCO AMOR
RAY, SONDRÁ



ASI EN EL CIELO COMO EN LA TIERRA
PECK



DE LA MEDICACION A LA MEDITACION
OSHO



CONVIVIR CON EL CAMBIO
MARKHAM, URSULA