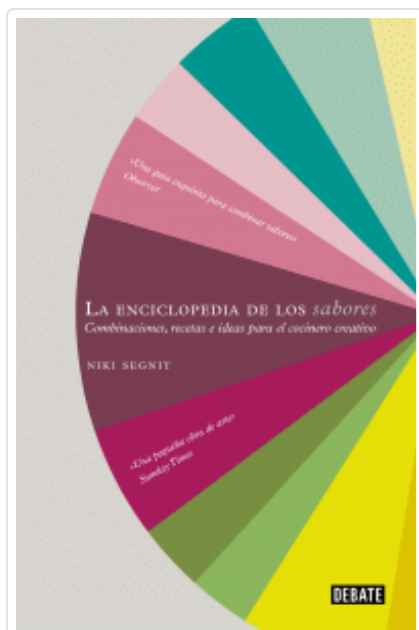


ENCICLOPEDIA DE LOS SABORES



SEGNIT, NIKI

SINOPSIS

Un compendio único de combinaciones de sabores. +Alguna vez se ha preguntado por qué un sabor combina con otro? +O pensado qué se puede hacer con unos rabanitos? La enciclopedia de los sabores es el primer libro que estudia qué combina con qué, en grupos de a dos. La sección final enumera en orden alfabético 99 ingredientes comunes y sugiere combinaciones clásicas y otras menos habituales para cada uno. La inicial presenta una entrada para cada uno de los 99 sabores y está organizada en 16 ½temas+ como moras y arbustos, verdes y hierbas o terroso. Hay 980 entradas en total y 200 recetas o sugerencias en el texto. Cubre combinaciones tradicionales como cerdo y manzana, vainilla y cereza o ajo y perejil; favoritos recientes como chocolate y chile, vainilla y langosta o queso de cabra y rabanitos; y parejas interesantes pero extrañas a primera vista, como morcilla y chocolate, limón y ternera, setas y arándanos o sandía y ostras. Magníficamente editado (ganador del premio al libro mejor editado en Reino Unido), La enciclopedia de los sabores no es solo un libro de referencia apetecible y muy útil que mejorará sus platos; es el tipo de libro que no podrás dejar de leer por la noche. Reseñas: ½La cena nunca volverá a ser aburrida.+ Psychologies ½Este libro extraordinario merece un lugar en todas las estanterías de una buena cocina.+ Spectator ½Una guía exquisita para combinar sabores.+ The Observer ½Una pequeña obra de arte.+ The Sunday Times ...



Editorial	DEBATE
Materia	<Genérica>
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788499920139
Status	Disponible
Páginas	560
Tamaño	157xx40 mm.
Peso	820
Precio (Imp. inc.)	28,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	20/11/2023

Títulos relacionados



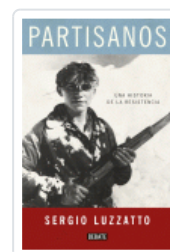
FINAL DE LA GUERRA, EL PRESTON, PAUL



DESMORONAMIENTO, EL PACKER, GEORGE



INVENCION DE CAIN, LA AZUA, FELIX DE



PARTISANOS LUZZATTO, SERGIO