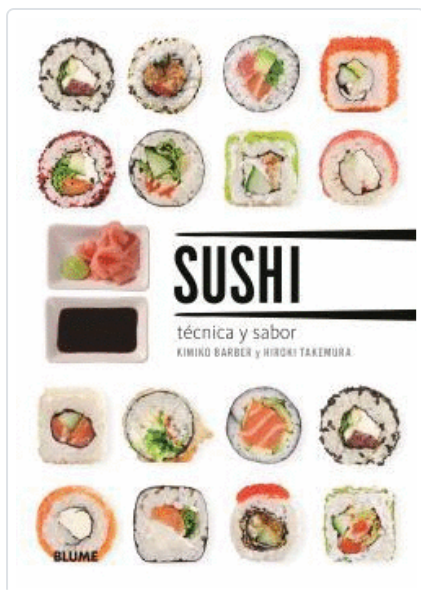


SUSHI. TÉCNICA Y SABOR (2025)



Barber, Kimiko

SINOPSIS

- * La guía definitiva para elaborar sushi se ha actualizado con geniales recetas que incluyen las últimas tendencias.
- * Explore los sabores frescos y la gran variedad del sushi, desde sushi prensado, enrollado y relleno hasta las especialidades más actuales, en cuenco, bolas y burritos.
- * Recetas fáciles de preparar y fotografías del proceso paso a paso, que le ayudarán a dominar las técnicas de corte y modelado necesarias para preparar sushi y sashimi en casa. Imprescindible para cualquiera que quiera elaborar sushi auténtico.

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
EAN	9788410469150
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	210x140x0 mm.
Peso	672
Precio (Imp. inc.)	19,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	01/02/2025