

Temáticos. Gastronomía

LAROUSSE

Escuela de pescado

Ficha técnica

Número de páginas 256

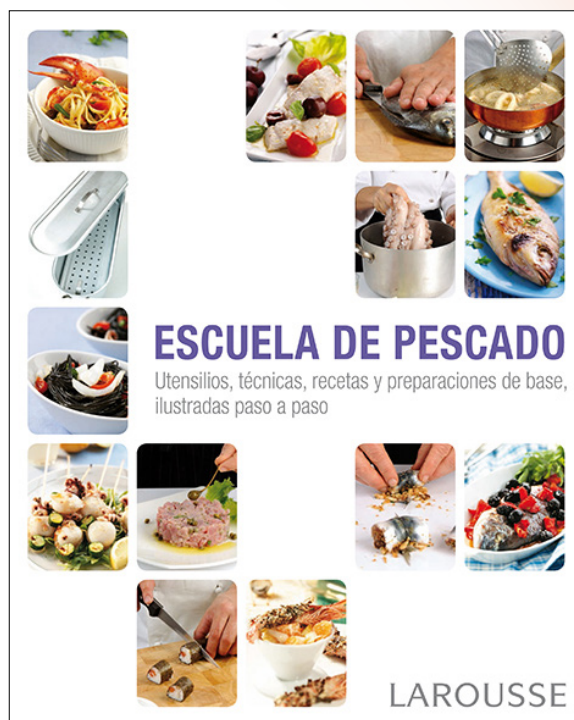
Formato 19,2 x 24 cm

Encuadernación Rústica con solapas Das

Código 2651025

ISBN 978-84-15785-71-2

Precio 17,50 €



Concepto

Utensilios, técnicas, recetas y preparaciones ilustradas paso a paso.

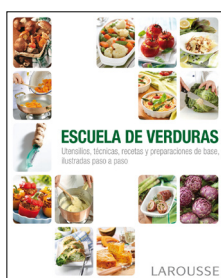
Contenido

¿Cómo se limpia una lubina? ¿Cómo se filetea una trucha? ¿Cuáles son las hierbas aromáticas más adecuadas para condimentar carpaccios y tártaros de atún o salmón?

Con ESCUELA DE PESCADO descubrirá técnicas básicas y avanzadas, con la que podrá aprender a limpiar, preparar y cocinar el pescado y el marisco.

Las recetas, ilustradas con espléndidas fotografías a página completa, se han elaborado en la cocina de la redacción y van acompañadas de consejos e indicaciones sobre los tiempos de preparación y su dificultad, así como de útiles sugerencias sobre el maridaje de los vinos.

En la misma colección



www.larousse.es


LAROUSSE

 
Larousse España