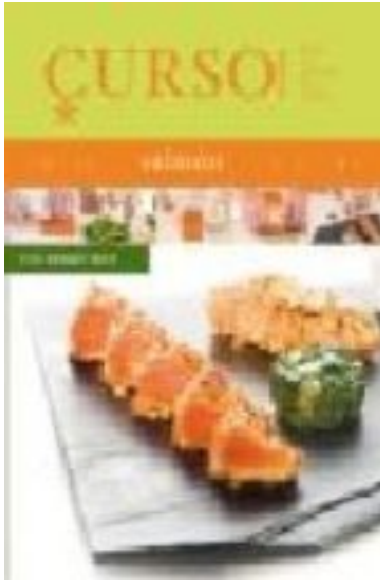


CURSO DE COCINA: SALMON, TODOS LOS SECRETOS DE LA COCINA



Plaza de edición:	MADRID
Nº de páginas:	72 págs.
Categoría:	Cocina
Año edición:	2009
Autor:	WITZ BENOIT
ISBN:	9788496669437
Traductor:	EMMA GALLEGOS
Editorial:	HERMANN BLUME
Lengua:	CASTELLANO

[CURSO DE COCINA: SALMON, TODOS LOS SECRETOS DE LA COCINA.pdf](#)

[CURSO DE COCINA: SALMON, TODOS LOS SECRETOS DE LA COCINA.epub](#)

La presente colección constituye un auténtico curso de cocina práctica que el lector puede llevar a cabo en su propia casa. De la mano de un reconocido chef y avalados por el mejor cocinero del mundo, los distintos volúmenes presentan una historia de un producto y una introducción a las técnicas básicas que requiere su preparación. A continuación, una serie de recetas paso a paso con distintos grados de complejidad le guiarán en su práctica culinaria; la secuencia fotográfica que las acompaña le ayudará a clarificar los procesos de elaboración. La sencillez de las explicaciones, los trucos para mejorar las técnicas y el espléndido aparato gráfico harán del lector un experto cocinero sin apenas esfuerzo.