



**Núm. páginas:** 512  
**Formato:** 19,5 x 25 cm **Encuadernación:** cartoneado  
**Código:** 2651097 **ISBN:** 978-84-19250-64-3 **Precio:** 32,50 €  
**Edición:** 2.ª edición / 2022  
**Clasificación:** Cocina y gastronomía > Cocina

## La cocina, sus técnicas principales y recetas, explicadas y fotografiadas paso a paso

Escuela de cocina proporciona todas las respuestas a las dudas más frecuentes que surgen en la cocina y enseña los secretos y las técnicas para preparar platos como los de los mejores chefs. Esta obra, ilustrada minuciosamente con cientos de paso a paso, ofrece las técnicas básicas para elaborar en casa las recetas más apetitosas.

Cada apartado se complementa con útiles indicaciones sobre los utensilios indispensables en la cocina y una selección de recetas fáciles para poner en práctica las técnicas aprendidas.

El volumen se divide en siete grandes apartados:

- Masas, pasta y preparaciones de base > masas saladas, masas dulces, pasta, arroz y cereales, huevos
- Salsas & cía > caldos, fondos de cocción, condimentos, conservas dulces y saladas
- Carne > blanca, roja y de caza
- Pescado & Cía > moluscos y crustáceos
- Verdura > hortalizas y legumbres
- Fruta > cítricos, frutas exóticas y de temporada
- Dulces > cremas y decoraciones

