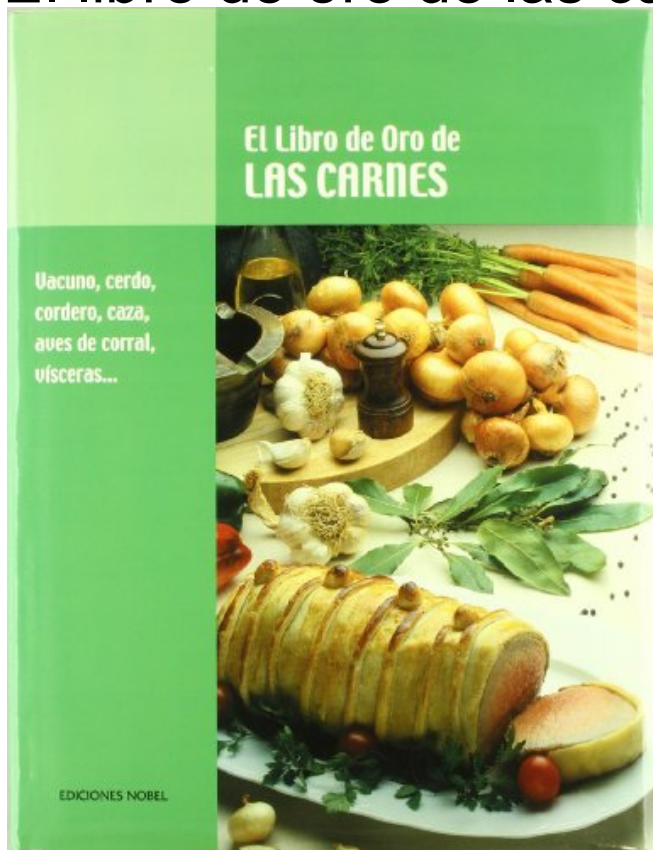


El libro de oro de las carnes Tomo 5



Editorial: Ediciones Nobel

Autor: VV.AA.

Clasificación: Divulgación General > Cocina y Hostelería

Tamaño: 22 x 28 cm.

Páginas: 301

ISBN 13: 9788489770317

ISBN 10: 848977031X

Precio sin IVA: 38,27 Eur

Precio con IVA: 39,80 Eur

Fecha publicación: 20/07/1998

Sinopsis

La carne es el eje central de este libro y las recetas se clasifican de la siguiente manera: vacuno; cerdo y cochinillo; cordero, carnero, lechazo y cabrito; y aves de corral. También se analizan las características culinarias de estas especies, y otros datos de interés, como el despiece de cada una de ellas y sus aplicaciones gastronómicas. La caza ocupa un capítulo aparte, y se divide en caza de pluma y caza de pelo. Finalmente, en el apartado de vísceras y despojos el lector se encontrará con una cuidada selección de recetas que son un sabroso manjar si se cuida la limpieza y elaboración de los ingredientes.

Indice

No disponible

Ediciones Nobel S.A. Centro Cívico Comercial C/ Comandante Caballero s/n Oficina 6 33005 Oviedo, Asturias (España)

Tel. (34) 985 277 483 Fax (34) 985 277 485

info@paraninfo.es www.edicionesnobel.com