

Cocina china para occidentales

García-Noblejas, Gabriel; Lin Peiyong

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475565699

Páginas: 282

Dimensiones: 21,5 x 21,5 cm

Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta

PVP.: 22,50 €

Colección: Sabores del mundo



SINOPSIS

China, una cultura exótica, un país de dimensiones continentales, **una cocina milenaria y fascinante**. China está de moda y quiere recuperar el esplendor de su pasado. Y su cocina es una de sus mejores cartas de presentación.

Miles de años de tradición avalan a una gastronomía que puede presumir de ser una de las más prestigiosas del mundo.

Descubrir la cocina de este gran país es la mejor excusa para viajar al corazón de su cultura. **El yin y el yang** aplicados a los alimentos, la importancia y el manejo del **wok**, la **teoría de los cinco sabores**.

Este libro proporciona los conocimientos y las técnicas para preparar bambú frito, din sum, rollitos de primavera, pato a la pekinesa... y muchas más recetas para disfrutar de un fantástico menú chino. Y, además, podrás conocer:

Las claves de la gastronomía china

Las cuatro escuelas culinarias: Cantón, Sichuán, Shangai y Shandong y Pekín

Ingredientes y utensilios imprescindibles

Cómo cocinar en un wok

Técnicas de cocción y de corte de los alimentos

Recetas imprescindibles de la cocina china

LIN PEIYONG nació en la costera provincia de Zhejiang y creció entre los fogones del restaurante paterno. Su familia emigró a España hace años.

Vivir entre dos culturas le ha permitido adaptar ...