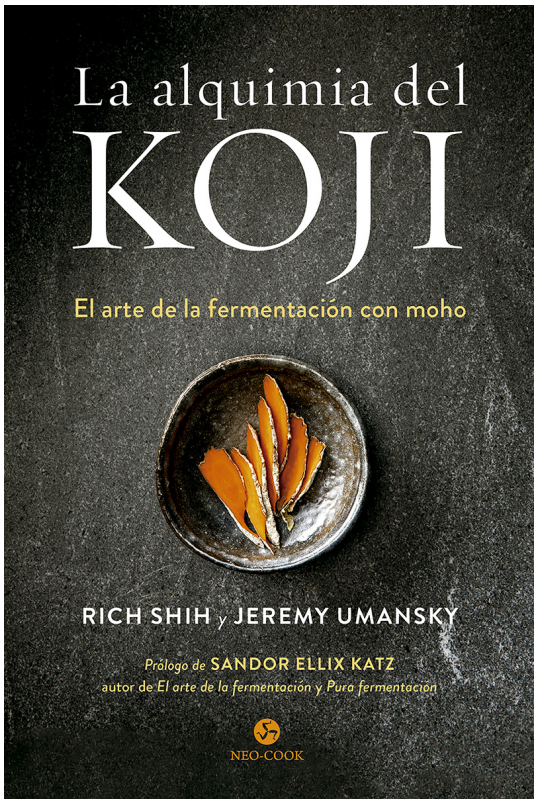
La alquimia del koji



El arte de la fermentación con moho

Jeremy; Rich

Editorial: NeoPerson
ISBN: 9788415887614
Páginas: 368
Dimensiones: 17,8 x 22,7 cm
Encuadernación: Tapa dura
PVP.: 25,00 €
Coleccion: NeoPerson Cook

SINOPSIS

El primer libro dedicado a los procesos, conceptos y recetas para fermentar y cultivar con koji El koji, ese microbio transformador que despierta los sabores umami de la cocina asiática —como la salsa de soja, el miso y muchos otros—, es el protagonista absoluto de esta obra que gira en torno a los procesos y técnicas de fermentación con moho.
Rich Shih y Jeremy Umansky, coautores y ganadores de varios premios culinarios, además de los mayores expertos en el extraordinario poder de este ingrediente único, han creado un libro que describe minuciosamente el uso moderno del koji en todo el mundo y se convertirá en una gran inspiración para los entusiastas de la fermentación. Al usar este moho para madurar en menor tiempo productos de charcutería, quesos y otros fermentos, Shih y Umansky trasladan la magia del koji a lugares insospechados y revolucionan la creación de alimentos fermentados y nuevos perfiles de sabor. En *La alquimia del koji* encontrarás: * Un inspirador prólogo del autor bestseller Sandor Ellix Katz, experto en fermentación.
* Técnicas vanguardistas para cultivar koji y fermentar y curar alimentos.
* Información sobre utensilios y preparativos necesarios en la cocina.
* Más de 35 recetas de salsas, pastas, fermentos y alcohol, incluyendo delicias como Koji de palomitas, Miso de calabaza asada entera, Makgeolli coreano, Pan de centeno con amazake y más.