

El arte de la fermentación

Una exploración en profundidad de los conceptos y procesos fermentativos de todo el mundo

Katz, Sandor Ellix

Editorial: Gaia Ediciones

ISBN: 9788484455646

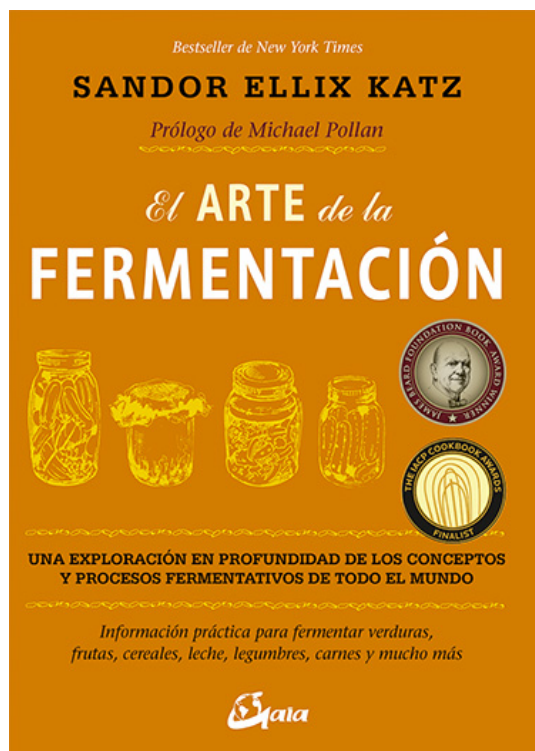
Páginas: 540

Dimensiones: 17 x 24 cm

Encuadernación: Rústica

PVP.: 34,00 €

Coleccion: Salud natural



SINOPSIS

El arte de la fermentación es la guía más completa y definitiva que se ha publicado hasta la fecha sobre la fermentación doméstica. Esta obra nos acerca a la historia, los conceptos científicos y los procesos básicos de esta maravillosa técnica, con sencillez suficiente para que el lector pueda elaborar por primera vez chucrut o yogur, pero también con la profundidad necesaria para ampliar los conocimientos de los fermentadores más experimentados.

El arte de la fermentación contiene información detallada sobre la fermentación de verduras, productos lácteos, cereales, tubérculos, legumbres, semillas, pescado, carne y huevos; instrucciones para la elaboración de hidromieles, vinos y sidras, cervezas y otras bebidas alcohólicas a base de cereales, además de bebidas tónicas agrias, e incluso detalles sobre la preparación de cultivos de mohos y la aplicación de la fermentación en la agricultura, el arte, la producción energética y el comercio.

Una obra única en su ámbito destinada a convertirse en un clásico de la literatura gastronómica.