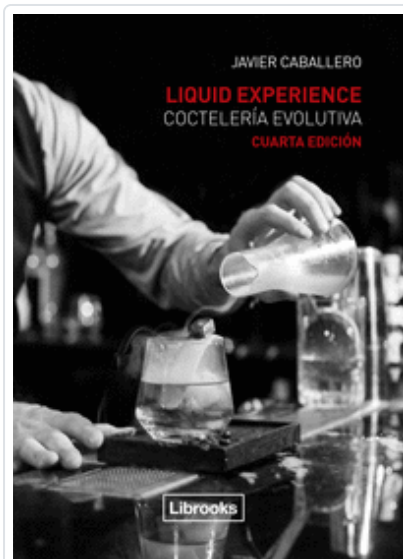


LIQUID EXPERIENCE COCTELERIA EVOLUTIVA (R)



CABALLERO, JAVIER

SINOPSIS

Algo está cambiando detrás de las barras. Javier Caballero revoluciona la coctelería con la creatividad como arma: hielos ahumados, cócteles dentro de un panal, gin-tonics que emergen de entre nieblas aromáticas... Un despliegue de innovación al servicio del sabor que aúna la coctelería tradicional y las últimas técnicas de la alta gastronomía. Conocimiento, inspiración, armonía, precisión y puesta en escena son las claves de los procesos creativos de un bartender convencido de que las posibilidades de la mixología son ilimitadas. En este libro, Javier Caballero nos presenta los cócteles clásicos por excelencia y nos enseña a preparar sus propias versiones. A través de consejos y explicaciones técnicas introduce los conceptos de la ½Coctelería Evolutiva+: la importancia de estudiar a fondo el producto, de dominar las técnicas y, sobre todo, de conocerse a uno mismo como barman. Así, nos demuestra que utilizando el conocimiento y la creatividad es posible transmitir ideas, sentimientos y emociones con nuestros cócteles. ...



Editorial	LIBROOKS BARCELONA (UDL)
Materia	COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA
Colección	COOKING
EAN	9788494509575
Status	Disponible
Páginas	282
Tamaño	17x23x1 mm.
Peso	770
Precio (Imp. inc.)	28,00€
Fecha de lanzamiento	27/06/2016

Títulos relacionados



LIQUID
EXPERIENCE
COCTELERIA
EVOLUTIVA (T)
CABALLERO, JAVIER



CELLER DE CAN
ROCA
AA.VV.



MACARON
HERME, PIERRE



FOOD TRUCKS
COCINA SOBRE
RUEDAS
CARCELLER,
ROSANNA