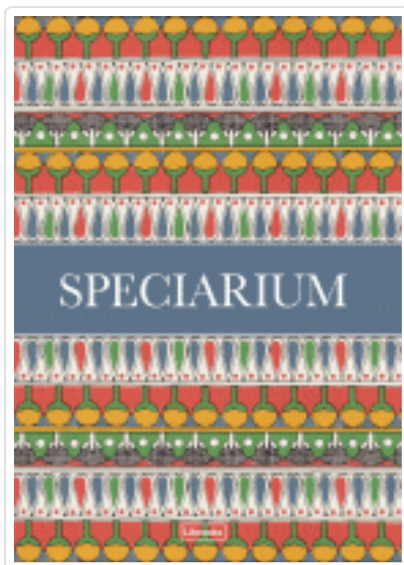


SPECIARIUM



HILDEBRAND, CAZ

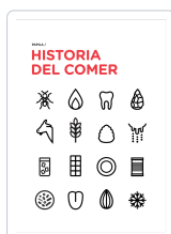
SINOPSIS

Todo sobre las especias en un precioso e informativo libro que sigue la línea del éxito "Herbarium". Hasta los cocineros más entusiastas tienen botes caducados de especias en sus estanterías. A menudo no sabemos mucho sobre ellas: +de dónde vienen? +qué sabor tienen? +cómo se utilizan? Y sin embargo, un pequeño toque de especias puede elevar nuestros platos cotidianos a un nivel totalmente nuevo. Las especias han jugado un papel capital en la historia de la humanidad, y encontramos su rastro en la geografía, la antropología, la política, la religión, la cultura, el arte y el diseño. Cada especia tiene su propia importancia en las vidas de la gente que las utiliza: desde las semillas de pimienta caimán, que los yoruba dan a probar a los recién nacidos, hasta las de charoli, utilizadas en los postres tradicionales indios que se preparan para la fiesta del Holi, pasando por las de alcaravea, que se añadían a los filtros de amor medievales. Speciarium es un recurso práctico para cocineros que además cambiará la manera en que entendemos el rol de las especias en nuestra alimentación y en nuestra historia. El trabajo de Owen Jones, uno de los pioneros del diseño internacional, ha servido de inspiración para las ilustraciones que acompañan cada una de las sesenta especias de todo el mundo que aparecen en el libro. ...



Editorial	LIBROOKS BARCELONA (UDL)
Materia	COCINA- GASTRONOMIA- REPOSTERIA
Colección	COOKING
EAN	9788494837661
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	180x250x23 mm.
Peso	855
Precio (Imp. inc.)	25,00€
Fecha de lanzamiento	14/09/2018

Títulos relacionados



HISTORIA DEL COMER
PAPILA



LIQUID EXPERIENCE
COCTELERIA EVOLUTIVA (T)
CABALLERO, JAVIER



CELLER DE CAN ROCA
AA.VV.