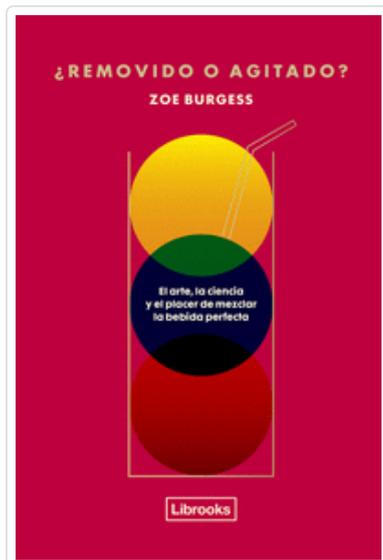


## REMOVIDO O AGITADO



BURGESS, ZOE

## SINOPSIS

La experta en sabores Zoe Burgess desmitifica los cócteles, explicando y explorando sus estructuras, los perfiles de sabor y las técnicas utilizadas. Este es un libro de cócteles pensado para un público muy amplio, tanto profesionales que desean entender la composición de los diferentes cócteles para poder experimentar con nuevos sabores, como también aquellas personas que desean iniciarse en la coctelería en casa, de una manera seria y rigurosa. Con explicaciones claras y muy entendibles, Zoe Burgess realiza un repaso por el complejo mundo de la coctelería y proporciona herramientas a través de las recetas pero también a través de lecciones magistrales para que cualquier persona no experta se vea capaz de elaborar cócteles en casa como si estuviera en la mejor coctelería del mundo. ...



|                      |  |
|----------------------|--|
| Editorial            | LIBROOKS<br>BARCELONA (UDL)                      |
| Materia              | VINOS-LICORES-<br>CERVEZA-<br>COCTE.ENOLO.VITICU |
| Colección            | COOKING  |
| EAN                  | 9788412683929                                    |
| Status               | Disponible                                       |
| Encuadernación       | Tapa blanda                                      |
| Tamaño               | 170x240x20 mm.                                   |
| Peso                 | 890  |
| Precio (Imp. inc.)   | 30,00€   |
| Fecha de lanzamiento | 15/09/2023                                       |

## Títulos relacionados



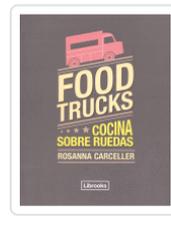
LIQUID  
EXPERIENCE  
COCTELERIA  
EVOLUTIVA (T)  
CABALLERO, JAVIER



CELLER DE CAN  
ROCA  
AA.VV.



MACARON  
HERME, PIERRE



FOOD TRUCKS  
COCINA SOBRE  
RUEDAS  
CARCELLER,  
ROSANNA