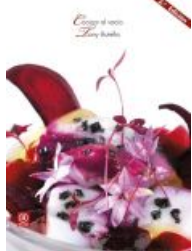


Cocinar al vacío

真空調理法



著者: [トニー・ボテーリャ](#) [1]

出版社: [Akai アカル](#) [2]

発行年: 2016

ページ: 336

刷数: 2

定価: 75.00 €

ISBN: 978-84-460-4340-9

ジャンル: 食

SPRING

2018

シーズン: 年 2018

真空調理はまだほとんど知られていない調理法だが、プロの料理人には不可欠な手法である。料理の質を向上させ、炊き具合、食感、風味、または感覚刺激特性などの点で素晴らしい仕上がりを得られる数々の特徴と可能性を持っている。真空調理は高級レストランに限られた手法ではない。ビュッフェ、ホテル、ケータリングなど多くの人が集まるレストランでは非常に有用だ。つまりすべての人に役立つ調理法である。豊富な図版と数多くのレシピが掲載されており、低温、時短でおいしさを失うことなく最適の状態を提供できる料理を作るうえで欠かせない、日々の手助けとなる本だ。

翻訳権の窓口CIF: A28873867

所在地: Sector Foresta, 1

担当: Laura Llopis

電話: 34 918061870

メール: edicion@akal.com [3]

URL: <http://www.akal.com> [4]

Source URL: <http://www.newspanishbooks.jp/book-jp/cocinar-al-vacio-0>

Links:

[1] <http://www.newspanishbooks.jp/author-jp/toniboteriya>

[2] <http://www.newspanishbooks.jp/publisher-jp/akal>

[3] <mailto:edicion@akal.com>

[4] <http://www.akal.com>