

Escuela de arroz

米料理の学校



日本向けおすすめ書籍 年 2018

著者: [シェスコ・ブエノ](#) [1]

出版社: [ラルース](#) [2]

言語: スペイン語

発行年: 2017

ページ: 256

刷数: 1

定価: 17.50 €

ISBN: 978-84-16984-28-2

ジャンル: 食

SPRING

2018

シーズン: 年 2018

レポートを読む: [Escuela de arroz](#) [3]

米はスペイン料理にとってスター的存在で、この本の主役だ。調理手順を追った写真が多数掲載されており、調理器具や台所用品、器などの基本的な情報に加え、米の炒め方や焦げ目のつけ方、透き通った魚の出汁や甲殻類の出汁の取り方などの秘訣やテクニックも満載。最もページを割いているのはもちろんのことレシピ集である。色々な好みや難易度に合わせた57のレシピが掲載されている。例えばクリーミーライス、米の2段階調理、サラダやソテー用白米、カエルの脚入りオープンライス、腸詰めとベーコンのクリーミーライス、コリアンダー・ライム・カルダモン風味のピラフなど。

翻訳権の窓口会社名: Larousse Editorial, S.L.

CIF: B59886531

所在地: Calle Rosa Sensat, 9-11, 3ª planta

担当: Esther Franch

電話: +34 93 2413498

メール: efranch@larousse.es [4]

URL: <http://www.larousse.es> [5]

Source URL: <http://www.newspanishbooks.jp/book-jp/escuela-de-arroz>

Links:

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

[2] <http://www.newspanishbooks.jp/publisher-jp/rarusu-5>

[3] <http://www.newspanishbooks.jp/read-report-jp/escuela-de-arroz>

[4] <mailto:efranch@larousse.es>

[5] <http://www.larousse.es>