

Image not found or type unknown



Alta cocina en tu mesa.

Le Cordon Bleu

Aprende a cocinar con los chefs de Cordon Bleu

Fecha de publicación:

25/10/2016

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre:

INTERNACIONAL
Eduardo Martin

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre:

Fernanda
Azeredo

Teléfono: 914230355

Email:

fazeredo@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia
Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre:

Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email:

sayllon@planeta.es

Nombre:

Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email:

lpaunero@planeta.es

Nombre:

Laura
Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email:

lfernandez@planeta.es

Nombre:

María Luque

Teléfono: 916008074

Email:

mluquec@planeta.es

Nombre:

Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Aprende a cocinar con los chefs de Cordon Bleu

Le Cordon Bleu, la histórica escuela de alta cocina te presenta un libro con el que aprenderás a cocinar a otro nivel.

Cuarenta y cinco platos con fotografías del paso a paso, más de treinta técnicas imprescindibles y un glosario de términos culinarios te acercarán a la alta cocina de una forma práctica y real.

Con alimentos de nuestra tierra, productos de temporada y elaboraciones de distintas dificultades, serás capaz de crecer en tu cocina y de disfrutar en los fogones como nunca lo has hecho.

No necesitas un don especial ni experiencia previa. Solo curiosidad y tiempo. Acércate al mundo de los grandes chefs con este curso básico de *Alta cocina en tu mesa*.

Le Cordon Bleu

El nombre CORDON BLEU se remonta al 31 de diciembre de 1578, cuando el Rey Enrique III de Francia crea La Orden del Espíritu Santo (Ordre du Saint-Esprit) en recuerdo a su designación como rey de Polonia y posteriormente como rey de Francia, una orden de caballería prestigiosa que sirvió a la Monarquía Francesa entre 1578 y 1791, y de 1814 a 1830. Hoy en día, los grandes Chefs de Le Cordon Bleu tienen una amplia trayectoria; la mayoría han trabajado en restaurantes reconocidos y premiados por el Guía Michelin, y han sido ganadores de prestigiosos concursos.