

image not found or type unknown



Todo sobre la carne

Arthur Le Caisne

Fecha de publicación:

06/09/2018

El manual definitivo para los amantes de la carne.

Sello Editorial:

Lunwerg Editores

¿Cuáles son las mejores razas de vacuno mayor?

Contacto de prensa

El tartar, ¿picado o cortado con cuchillo?

¿Qué cortes de vacuno menor son los más sabrosos?

Nombre: Lola Escudero

El jamón, ¿de pata negra o de bellota 100% ibérico?

Teléfono: 91 423 37 11

¿Qué cordero escoger?

Email:

lescudero@planeta.es

¿Cómo preparar el pollo?

¿Cuáles son las mejores sales para una carne?

¿Qué trucos se pueden usar en las marinadas?

¿Hay que darle la vuelta a la carne durante la cocción?

Las respuestas a estas preguntas, y tantas otras, quedan recogidas en este libro exhaustivo y práctico que colmará las expectativas de todos aquellos que disfrutan saboreando una buena carne. En él, se desvelan los secretos mejor guardados de los criadores y carniceros más experimentados, en un estilo cercano que no por ello olvida los resultados de las últimas investigaciones científicas. Una auténtica delicia para los paladares carnívoros.

Arthur Le Caisne