A 3200, una cocina de altura

Autores

Rafael Mendez, Pamela Rojas Jurado, Marco Ruiz, Hugo Palomino, Silvana Medina

Sinopsis

Los autores muestran las peculiaridades de la cocina del valle del Mantaro, plasman su creatividad en preparaciones variadas, propias y adaptadas, en las que utilizan insumos tradicionales e insumo nativos, y proporcionan los tiempos exactos de cocción, las cantidades precisas y la textura de cada plato.

RM

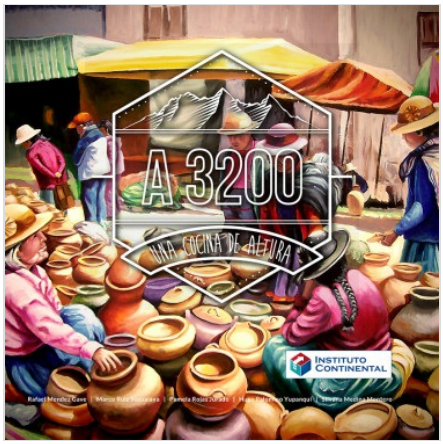
Sobre el autor

Rafael Mendez

Chef instructor egresado de la Escuela de Gastronomía y Arte Culinario del Instituto Continental. Licenciado en Educación. Expositor e investigador gastronómico, especialista en comida china.

PR

Pamela Rojas Jurado



Impreso

Año de publicación: 2016

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 20 x 20 x 1.5 cm

Número de páginas del contenido principal: 132 Páginas

ISBN13: 9786124720314

Palabras clave

Cocina peruana, gastronomía

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Marco Ruiz

Chef egresado del Instituto Continental de Huancayo y del Instituto Le Cordon Bleu de Lima. Especialista en pescados y mariscos. Es docente de la carrera de Gastronomía y Arte Culinario del Instituto Continental.



Hugo Palomino

Chef instructor egresado de la Escuela de Gastronomía y Arte Culinario del Instituto Continental. Coautor del libro A 3200 una cocina de altura (Instituto Continental, 2015)" y colaborador del libro Papas nativas en la gastronomía gourmet (Cedinco, Instituto Continental, 2012).



Silvana Medina

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen