Perú Sabor & Saber

Bases y técnicas de la cocina peruana

Autor
Editorial USIL

Sinopsis

Presenta el más completo estudio de la culinaria peruana desde un enfoque gastronómico y nutricional, resultado del trabajo de un equipo multidisciplinario que desarrolla 17 bases, 73 técnicas y 75 recetas de la rica cocina local, ilustradas con más de 1,000 fotos. Se incluye un breve estudio de su evolución y el análisis de los superalimentos nativos con alto valor nutricional. Es una nueva contribución de la USIL que busca promover un estilo de vida sano, nutritivo y con sabor.

EU

Sobre el autor

Editorial USIL

Impreso

Año de publicación: 2017
Presentación: Tapa dura
Tamaño: 30 x 27.5 x 3.5 cm
Número de páginas del contenido principal: 378 Páginas
ISBN13: 9786124370045

E-Book

Año de publicación: 2017
Presentación: EPUB (Digital: descarga y online)
Tamaño: 58 Megabytes (MB)
Número de páginas orientativo de un producto digital: 378 Páginas
ISBN13: 9786124370304

Palabras clave

Perú; Sabor; Saber; Técnicas; Cocina; Culinaria; Gastronomía; Nutricional; Recetas; Nativos;

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

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