Sabor es Chiapas

Sus cocinas regionales y sus recursos gastronómicos

Autores

Jesús Alberto Saldaña Argüello, Jorge Alberto Esponda Pérez, Sergio Mario Galindo Ramírez

Sinopsis

Sabor es Chiapas, sus cocinas regionales y sus recursos gastronómicos es un recorrido a través de las diversas cocinas que construyen a las gastronomías chiapanecas; así como de la abundancia de ingredientes y productos que la forjan, que resulta ser un viaje gastronómico emocionante; lleno de sabores, aromas, texturas, contrastes, tradiciones y herencias que sutilmente nos acompañan a descubrir cocinas sabias; rebeldes, inquietas y místicas, que sorprenden a los ojos; al olfato y al paladar. Que en algún momento evocan con nostalgia al pasado mientras dan muestra de lo moderno, de lo contemporáneo; sin perder la esencia de sus raíces prehispánicas, los saberes y prácticas culinarias de quienes las viven, comparten y reproducen. En esta primera edición se describe parte de los platillos, tamales, dulces, panes, botanas y bebidas de nuestras cocinas regionales y además de alimentos como: los maíces, frijoles, chiles, quelites, flores e insectos comestibles, cafés, cacaos, mieles, frutas no convencionales, recursos de agua dulce y agua salada, animales de caza y recursos ganaderos, los cuales nutren a cada una de nuestras cocinas.



E-Book

Año de publicación: 2024

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Tamaño: 43.8 Megabytes (MB)

Número de páginas del contenido principal: 214 Páginas

ISBN13: 9786075432311

$0 MXN

JS

Sobre el autor

Jesús Alberto Saldaña Argüello

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

JE

Jorge Alberto Esponda Pérez

SG

Sergio Mario Galindo Ramírez



Palabras clave

Gastronomía; Cocina regional; Chiapas; Ingredientes locales; Tradiciones culinarias; Recetas; Cultura gastronómica; México; Cocinas regionales

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