



El gran libro del arroz

/

Lampe, Klaus

Everest,
2005

Monografía

Completa enciclopedia que recoge una amplia y detallada información sobre el "mundo del arroz" y su importancia en la cocina internacional. Recetas que en su desarrollo incluyen las diversas preparaciones básicas: arroz hervido y al vapor, elaboración de risotto y pilaf. Y toda la variedad de platos de la cocina internacional del arroz, desde los tradicionales hasta las últimas creaciones occidentales. Más de 500 fotografías ilustran profusamente el texto y facilitan la preparación y realización de las recetas

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vNzMyMzI1Ng>

Título: El gran libro del arroz Klaus Lampe ... [et al.] ; estudio histórico de la Dra. Sybil

Edición: 3a ed

Editorial: León Everest 2005

Descripción física: 240 p. il. 29 cm

Mención de serie: Gran gourmet

Nota general: Índice

ISBN: 84-241-2397-2

Materia: Arroz Arroz- Cocina Cocina

Autores: Lampe, Klaus

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es