



PACK 1

Por: Carlos Gaviria Arbeláez

Formato: Impreso

Facultad: [Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas,](#)
[Packs_promo](#)

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$36,00

Palabras clave: [Arepas,](#) [Cocina colombiana,](#) [Comidas y banquetes,](#)
[Gastronomía,](#) [Postres,](#) [Preparación de alimentos](#)

\$697.000

Reseña del Producto

El libro Técnicas profesionales de cocina colombiana es un aporte académico especial en su género. Muestra un análisis minucioso de las técnicas culinarias nacionales, que lo convierten en un texto de consulta permanente para estudiantes, profesores, profesionales, y para todo aquel que quiera sumergirse y entender de una manera clara y ordenada nuestra gastronomía.

“En Colombia, la cocina en hojas es un legado de nuestra cocina indígena, esto significa que, desde antes de la llegada de los españoles, la cocinera aborígen ya aprovechaba una gran variedad de hojas y con ellas preparaba diferentes recetas, muchas de las cuales durante los años de la Colonia fueron intervenidas por las cocineras españolas y africanas, y así contribuyeron al mestizaje y el enriquecimiento de nuestra cocina actual” (tomado del prólogo, escrito por Julián Estrada Ochoa).

Por favor, quítese el mito que cocinar maíz, moler y hacer envoltorios es algo dispendioso, que requiere campo, que necesita mucha gente o que es de Navidad. Este libro permite que usted se acerque amigablemente a estas preparaciones y que, junto con las arepas, empecemos a cocinar nuestros amasijos con identidad y orgullo.

Información Adicional

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 22 x 28.5 x 5 cm
- **Sku:** pack1

Tabla de contenido