



CUCINA CINESE

Ken Hom

18,9 x 24,6 cm - cartonato

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 783



9 788896 621783

La cucina cinese, ricca e variegata, si fonda sulla ricerca di un perfetto equilibrio tra contrasti, sapori e consistenze, oltre che sul rispetto del sapore degli ingredienti.

Ken Hom, considerato una delle massime autorità in fatto di cucina d'Oriente, ha raccolto in questo volume circa 250 ricette, che spaziano da quelle tradizionali alle più innovative, alcune note in occidente e altre meno, dai piatti al salto cantonesi alle pietanze speziate del Sichuan, fino alle nuove tendenze gastronomiche di Hong Kong e della provincia dello Yunnan.

Una cucina salutare, spesso veloce e sempre gustosa, curata nella presentazione e nell'abbinamento degli ingredienti, che farà la gioia dei vegetariani e di quelli che non lo sono, di chi ama i piatti piccanti o quelli agrodolci, ma anche di chi semplicemente ha voglia di sperimentare qualcosa di nuovo.

Troverete ricette accessibili, spiegate in modo chiaro, con indicazioni preziose su tecniche, utensili e ingredienti, oggi molto più facilmente reperibili rispetto a qualche anno fa. Un assaggio decisamente vasto della cucina cinese e delle sue regioni: un'avventura gastronomica che vi porterà lontano, nel cibo e nella cultura di una delle civiltà più antiche del mondo, in un viaggio che con questo libro sarà alla portata di tutti.

Ken Hom è considerato un'autorità indiscussa nel campo della cucina cinese. Negli ultimi 30 anni ha venduto oltre 2 milioni di copie dei suoi libri di cucina, ha presentato con successo alcune trasmissioni televisive in Gran Bretagna ed è stato nominato Ufficiale dell'Ordine dell'Impero Britannico per i servizi resi all'arte gastronomica.



Guido Tommasi Editore