

# IL MIO CORSO DI CUCINA



## LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

77 ricette illustrate passo a passo

**Sue Quinn**

19 x 24,5 cm - brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 67530 984



Quante volte siete usciti sospirando da un ristorante giapponese, pensando che quei sapori così pungenti, intensi, insospettabili o avvolgenti non avrebbero mai potuto rivivere a casa vostra se non attraverso il take away? Tecniche sconosciute, estetica minimal e curatissima, ricerca di accostamenti impensabili per un profano veneratore di spaghetti e pizza! Eppure non è proprio così. Se lasciate fuori dalla porta il dubbio logorante e il sospetto che la vostra ignoranza sia catastrofica, allora il più è fatto. Aprite questo libro e fate rinascere la speranza: immagini chiare e passaggi precisi, indicazioni utili e consigli pratici per preparare tante ricette di maki e sushi e imparare a lavorare il pesce crudo, a padroneggiare l'arte di cuocere il riso glutinoso e le tecniche per dar forma alle vostre creazioni. I raffinati piatti tradizionali giapponesi, come il brodo dashi, la zuppa di miso, lo shabu shabu (una specie di fondue giapponese), il katsudon (riso con maiale e uova) e il gelato al tè verde entreranno a far parte dei vostri menu casalinghi. Scoprirete poco per volta la cultura culinaria giapponese, i suoi ingredienti e i suoi squisiti contrasti di gusto.



Guido Tommasi Editore