



EL ARTE DE LA FERMENTACION

By KATZ, SANDOR ELLIX

GAIA EDICIONES, GAIA EDICIONES, 2016. Rústica (Tapa blanda). Book Condition: Nuevo. Dust Jacket Condition: Nuevo. El arte de la fermentación es la guía más completa y definitiva que se ha publicado hasta la fecha sobre la fermentación doméstica. Esta obra nos acerca a la historia, los conceptos científicos y los procesos básicos de esta maravillosa técnica, con sencillez suficiente para que el lector pueda elaborar por primera vez chucrut o yogur, pero también con la profundidad necesaria para ampliar los conocimientos de los fermentadores más experimentados. . El arte de la fermentación contiene información detallada sobre la fermentación de verduras, productos lácteos, cereales, tubérculos, legumbres, semillas, pescado, carne y huevos; instrucciones para la elaboración de hidromieles, vinos y sidras, cervezas y otras bebidas alcohólicas a base de cereales, además de bebidas tónicas agrias, e incluso detalles sobre la preparación de cultivos de mohos y la aplicación de la fermentación en la agricultura, el arte, la producción energética y el comercio. . Una obra única en su ámbito destinada a convertirse en un clásico de la literatura gastronómica. 920 LIBRO.



[DOWNLOAD PDF](#)



[READ ONLINE](#)

[9.66 MB]

Reviews

Comprehensive guide for pdf lovers. It generally is not going to charge too much. You may like just how the article writer write this book.

-- Neva Hammes MD

An incredibly wonderful ebook with perfect and lucid explanations. I really could comprehended every little thing using this written e publication. It is extremely difficult to leave it before concluding, once you begin to read the book.

-- Tomas Flatley