

# Arzak, secretos

The secrets in this book are simply those revealed by opening wide the doors of Arzak's kitchen, with its unique products, new techniques and ideas for original, fun combinations. Visual explosions which offer a greater understanding of the recipes of a kitchen which, though complex, opts for simple solutions and in which the really important thing is the spark of individual ideas.

- Amazon Sales Rank: #2521488 in Books
- Published on: 2009-11
- Released on: 2009-11-01
- Original language: Spanish
- Number of items: 1
- Dimensions: 11.02" h x 1.18" w x 8.66" l,
- Binding: Hardcover

Arzak, secretos por Juan Mari Arzak fue vendido por £48.10 cada copia.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Arzak, secretos
- ISBN: 8496177467
- Autor: Juan Mari Arzak

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Arzak, secretos en línea. Puedes leer Arzak, secretos en línea usando el botón a continuación.

[LEER ON-LINE](#)

## Sobre mí

Asfalto Culinario, El bosque culinario, Recetas sencillas para novatos y cocinillas, El elogio de la sombra, El nombre de la rosa, El corazón helado, El catavenenos ...

## Libros

Asfalto culinario El laboratorio de Arzak. Editorial Everest 2005, cuarta edición Premio nacional de gastronomía otorgado por la academia española de gastronomía 2005

## elBulli

elBulli (Catalan pronunciation: [əβuʎi]) was a Michelin 3-star restaurant near the town of Roses, Catalonia, Spain, run by chef Ferran Adrià.

## MUJERES CHEFS

hay vida después de Adrià. Y no lo digo por la cantidad de chefs de altura que hay en nuestro país y en el extranjero, sino por la cantidad de “mujeres chefs ...

## ANTENA 3 TV

LO QUE NO SABES DE ALLÍ ABAJO. Los actores desvelan los secretos mejor guardados

## Elciego

Al salir de la iglesia, paseando por las calles de Laguardia, en unos soportales pudimos ver una exposición de setas, donde se veían no sólo las comestibles, sino ...

## Ferran Adrià

Sebbene vi siano una bibliografia e/o dei collegamenti esterni, manca la contestualizzazione delle fonti con note a piè di pagina o altri riferimenti precisi che ...

## Gastronomía Molecular

La cocina de vanguardia y el nitrógeno líquido. El N<sub>2</sub> es el fluido criogénico más utilizado para enfriar, congelar o almacenar productos alimenticios.

## Pedro Subijana – TELEAUDIENCIAS: La enciclopedia televisiva

Llega el momento más esperado de la temporada, la gran final de MasterChef 4. Una noche llena de reencuentros, emociones y, por supuesto, buena cocina. Ángel ...

# **Universidade da Coruña :: Biblioteca Universitaria**

Web oficial de la Universidade da Coruña. Enlaces a centros, departamentos, servicios, planes de estudios.