

Sous-Vide – Cocinar al Vacío: Jugoso, aromático & increíblemente tierno



Fecha de publicación: 27 agosto, 2017

Autor: Jean-Jacques Trebaux

Longitud de impresión: 46

Idioma: Español

PDF

---

¡Nunca más carne seca, pescado insípido o verduras sosas!

La carne queda jugosa, aromática, increíblemente rosa y muy tierna. El cocinero estará tranquilo y relajado: Sous-Vide es un método de cocción que cuenta con resultados de sabor incomparables. Proviene del francés y significa "al vacío". Los alimentos están envasados en una bolsa de plástico a la cual se le retira todo el aire de dentro y luego cocinados en un baño de agua a temperatura baja y constante entre 45 ° C y 90 ° C.

Suave y saludable

Comidas preparadas al Sous-Vide son saludables y saben fenomenal debido a las bajas temperaturas y el uso al vacío. La verdura también se cocina suavemente, para que los sabores y vitaminas se conserven a gran medida.

Libre de estrés

Lo mejor es que si sus planes cambian a corto plazo, no es ningún problema dejar su comida media hora más en el baño de agua. Con Sous-Vide obtendrán el punto de cocción ideal, sin estrés y sin que la comida se sobrepase!

Los resultados son perfectos siempre

Hoy en día el Sous-Vide es asequible para todo tipo de cocina ya que los precios no son los mismos que los de hace unos años. Si al principio no quieren invertir mucha cantidad de dinero, vale simplemente una olla, un termómetro, bolsas zip, y una fuente de calor constante.

Este libro le llevará paso a paso por la bases de Sous-Vide, dando una introducción al equipamiento necesario, y ofreciéndole muchas recetas de carne, pescado, verduras, guarniciones y postres. Descubra Sous-Vide por sí mismo y convéznase usted, a su familia, así como a los clientes más exigentes.

¿A qué está esperando?

<http://yep.pm/yFxnVlBi5/mFduA4y83.pdf.rar>