



El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking

JULIA CHILD

El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking JULIA CHILD

Julia Child revolucionó la forma de cocinar en los hogares de todo el mundo. Tras estudiar en la reputada academia Le Cordon Bleu de París, abrió su propia escuela de cocina con Simone Beck y Louisette Bertholle. Con ellas escribió el primero de sus libros, El arte de la cocina francesa, que se convertiría de inmediato en un Best Seller y años después en un clásico. Su programa de televisión The French Chef fue una revolución para los amantes de la cocina del mundo entero, precursor del exitoso formato de los programas televisivos de cocina que conocemos hoy. «Todo el mundo puede cocinar al estilo francés en cualquier parte del mundo con las instrucciones adecuadas» escriben las señoras Beck, Bertholle, y Child. Y este es el libro que durante más de cincuenta años ha enseñado cómo hacerlo. El arte de la cocina francesa es un libro para cocineros avezados y para principiantes que aman la buena comida y desean reproducir en casa las delicias de la cocina clásica, desde recetas históricas y auténticas obras maestras galas hasta los platos más sencillos, desde el mítico Boeuf Bourguignon hasta el perfecto croissant. Un libro hermoso y revolucionario en su tiempo, con 524 recetas, más de cien ilustraciones, y enseñanzas de técnicas que conforman la base de la cocina francesa y que ofrecen recursos para la creación propia. Un clásico de la literatura gastronómica, el libro de un icono que revolucionó la pedagogía culinaria. Julia Child nació en Pasadena, California. Se graduó en el Smith College y durante la segunda guerra mundial trabajó para la OSS (Office of Strategic Services) en Ceylán y China, donde encontró a Paul Child con quien se casó y se fue a vivir a París. Tras estudiar en la reputada academia Le Cordon Bleu, y haber trabajado en las cocinas de distinguidos chefs franceses, en 1951 Julia Child abrió su propia escuela de cocina, L'Ecole des Trois Gourmandes, con Simone Beck y Louisette Bertholle. Con ellas escribió el primer volumen de El arte de la cocina fran

 [Télécharger El arte de la cocina francesa / Mastering The Art ...pdf](#)

 [Lire en ligne El arte de la cocina francesa / Mastering The Ar ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking JULIA CHILD

864 pages

Présentation de l'éditeur

Un clásico de la literatura gastronómica, el libro de un icono que revolucionó la pedagogía culinaria.

Julia Child revolucionó la forma de cocinar en los hogares de todo el mundo. Tras estudiar en la reputada academia Le Cordon Bleu de París, abrió su propia escuela de cocina con Simone Beck y Louisette Bertholle. Con ellas escribió el primero de sus libros, *El arte de la cocina francesa*, que se convertiría de inmediato en un best seller y años después en un clásico. Su programa de televisión *The French Chef* fue una revolución para los amantes de la cocina del mundo entero, precursor del exitoso formato de los programas televisivos de cocina que conocemos hoy. «Todo el mundo puede cocinar al estilo francés en cualquier parte del mundo con las instrucciones adecuadas» escriben las señoras Beck, Bertholle, y Child. Y este es el libro que durante más de cincuenta años ha enseñado cómo hacerlo. *El arte de la cocina francesa* es un libro para cocineros avezados y para principiantes que aman la buena comida y desean reproducir en casa las delicias de la cocina clásica, desde recetas históricas y auténticas obras maestras galas hasta los platos más sencillos, desde el mítico Boeuf Bourguignon hasta el perfecto croissant. Un libro hermoso y revolucionario en su tiempo, con 524 recetas, más de cien ilustraciones, y enseñanzas de técnicas que conforman la base de la cocina francesa y que ofrecen recursos para la creación propia. **Reseñas:**

«Décadas después de su publicación original, *El arte de la cocina francesa* de Julia Child sigue siendo una destilación incomparable del repertorio culinario francés, con recetas rigurosamente testadas, instrucciones y explicaciones claras, y la deliciosa voz de Julia Child alentándonos durante todo el proceso.»

Harold McGee «Por motivos que escapan al entendimiento humano, las recetas de Julia Child nunca se habían publicado en España. Esta gran señora de las cazuelas habla por fin en nuestro idioma, para compartir la pasión por la cocina francesa, la sensatez y la simpatía que la convirtieron en leyenda.»

Mikel López Irurriaga, *El Comidista* «Pasen página y disfruten sin olvidar que esta obra reúne los elementos clave de la gran cocina de occidente.»

David de Jorge y Martín Berasategui «Este libro alteró para siempre la forma de percibir y ejercer una actividad básica del ser humano.»

A. O. Scott, *New York Times* «Llenará de gozo todos los corazones de los buenos cocineros# una piedra de alquimista que permite a todos los cocineros convertir ingredientes básicos en oro.»

Caroline Conran, *Sunday Times* «No es sólo un libro de cocina. Es *El arte de la cocina francesa*, y es un alegato, una declaración, no de intenciones culinarias sino de aspiración, un compromiso de una especie de buena vida, de una visión del mundo; un objeto Biographie de l'auteur

Julia Child nació en Pasadena, California. Se graduó en el Smith College y durante la segunda guerra mundial trabajó para la OSS (Office of Strategic Services) en Ceylán y China, donde encontró a Paul Child con quien se casó y se fue a vivir a París. Tras estudiar en la reputada academia Le Cordon Bleu, y haber trabajado en las cocinas de distinguidos chefs franceses, en 1951 Julia Child abrió su propia escuela de cocina, L'École des Trois Gourmandes, con Simone Beck y Louisette Bertholle. Con ellas escribió el primer volumen de *El arte de la cocina francesa* (1961). En 1963, Boston WGBH estrenó en televisión el programa *The French Chef*, lo que convirtió a Julia Child en una estrella nacional, y con el que ganó dos de los premios más importantes en televisión, el Peabody Award en 1965, y un Emmy en 1966. A estos les siguieron numerosos programas televisivos y libros de cocina. Julia Child fue condecorada con la Legión de Honor del gobierno francés y la Presidential Medal of Freedom en 2003. Murió en 2004. Simone Beck pasó su juventud en Normandía, y empezó a cocinar muy pronto. Estudió encuadernación, y su interés por la cocina cristalizó bajo la tutela de grandes chefs y de Henri Pellaprat de Le Cordon Bleu. Vivió la mayor parte de su vida en París y en la Provenza pero llegó a ser famosa en Estados Unidos tras la publicación de *El arte de la cocina francesa* y los otros dos libros firmados solo con su nombre

Download and Read Online El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking JULIA

CHILD #KX3FEVJ19N0

Lire El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD pour ebook en ligneEl arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD à lire en ligne.Online El arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD ebook
Téléchargement PDFEl arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD DocEl arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD
MobipocketEl arte de la cocina francesa / Mastering The Art Of French Cooking par JULIA CHILD EPub
KX3FEVJ19N0KX3FEVJ19N0KX3FEVJ19N0