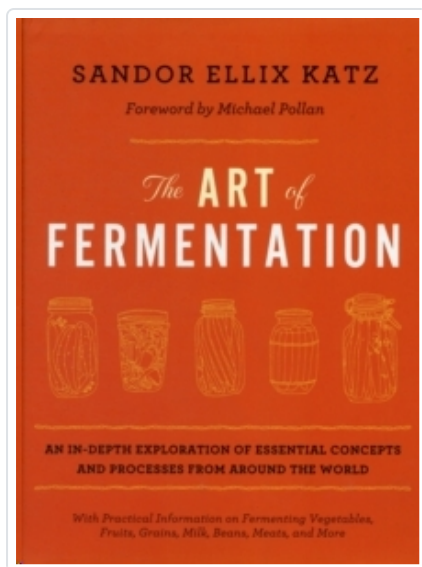


The Art of Fermentation : New York Times Bestseller



Katz, Sandor Ellix

SINOPSISIA

el sumo sacerdote de la teoría de la fermentación' The Guardian 'Las enseñanzas y escritos de Sandor Katz sobre la fermentación han cambiado vidas en todo el mundo.' Dan Saladino, The Food Programme BBC La biblia para el juego de bricolaje: instrucciones detalladas sobre cómo hacer su propio chucrut, cerveza, yogur y prácticamente todo lo que involucre microorganismos. El bestseller internacional del New York Times, traducido a 10 idiomas y más de un cuarto de millón de copias vendidas en todo el mundo El bestseller del New York Times El arte de la fermentación es la única guía de fermentación que necesitará. En este libro, Katz, revivalista de la fermentación, contextualiza la fermentación en términos de evolución biológica y cultural, salud intestinal, inmunidad, nutrición e incluso economía. Aquí encontrará la A a la Z de todo lo que necesita saber sobre la fermentación.

Desde el fermentacionista novato hasta el practicante experimentado, este libro tiene algo para todos. Con hermosas ilustraciones y referencias extendidas, encontrará detalles sobre cómo hacer: fermentar vegetales, azúcares en alcohol (hidromiel, vinos y sidras), bebidas tónicas agrias, leche, granos y tubérculos con almidón, cervezas (y otras bebidas alcohólicas a base de granos), frijoles; semillas pescado de nueces; carne; y huevos que cultivan hongos en cultivo Kimchi, krautkombucha, kéfir La escritura galardonada de Sandor Katz y su profundo conocimiento como revivalista de la fermentación garantizan que este libro seguirá siendo un clásico en la escritura de alimentos y la primera guía de este tipo. ¡Perfecto para cocineros, amantes de la comida, entusiastas de la fermentación, agricultores y recolectores por igual!

...



Editoriala	Chelsea Green Publishing
Gaia	Literatura-Autoayuda y salud
EAN	9781603582865
Baldintza	Disponible
Lotura	Tapa dura
Orrialdeak	528
Neurria	249x192x0 mm.
Weight	1286
Language	Inglés
Price (Tax inc.)	56,58€