

image not found or type unknown



iCook

Isma Prados

Fecha de publicació:

03/04/2012

El manual de cuina per a emancipats

Sello Editorial:

Columna Edicions

El manual de cuina per a emancipats

Contacto de prensa

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 86 71

Email: nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:

andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot

Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de marketing

i comunicació AIG: Marta Oliva i Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com

CONTINGUT NET (680 g d'iCook aporten)Les sis famílies d'alimentsAprendre a comptar per racionsTots els ingredients per a un menú completLa llista de la compra on no falta ni sobra resEls veritables productes estrella d'un súperLa manera de conservar una única compra setmanall'equipament realment necessari per a la teva cuinaLes quatre normes bàsiques sobre seguretat alimentàriaLes tècniques més fàcils per tallar i prepararLes coccions que tracten més bé els aliments40 models de menús per cuinar en menys de 20 minuts(esmorzars, dinars, sopars i refrigeris)CONSERVACIÓ: MOLT PROPERACONSUM PREFERENT: SÍ!!NCLOU MANUAL D'INSTRUCCIONSVideo de l'autor aquí.

Isma Prados

Als catorze anys va començar a treballar en un bar i va descobrir el plaer de donar menjar i beure. Als fogons de diversos restaurants va aprendre a fer-ho i a gaudir-ne. A TV3 va convèncer una audiència fidel que cuinar podia ser divertit i molt, molt gratificant amb Cuinaxsolters (2003-2005), La cuina de l'Isma (2005-2008) i Cuina bé amb l'Isma (2008). Des d'abril de 2011 condueix el programa d'alimentació i gastronomia Hoy cocinas tú (LaSexta2).Autor de sis llibres anteriors, en aquest setè treball l'Isma Prados plasma tota l'experiència adquirida pel camí. iCook és, sens dubte, el seu llibre més complet, en què comparteix amb nosaltres totes les seves conclusions sobre l'alimentació domèstica. Un veritable manual per saber què s'ha de menjar i com es pot cuinar.