

¿REMOVIDO O AGITADO?

ZOE BURGESS



Librooks

¿REMOVIDO O AGITADO?

ZOE BURGESS



Un libro de cócteles pensado tanto para profesionales como para personas que desean iniciarse en la coctelería en casa.

La experta en sabores Zoe Burgess desmitifica los cócteles, explicando y explorando las estructuras, los perfiles de sabor y las técnicas utilizadas.

Este es un libro de cócteles pensado para un público muy amplio, tanto profesionales que desean entender la composición de los diferentes cócteles para poder experimentar con nuevos sabores, como también aquellas personas que desean iniciarse en la coctelería en casa, de una manera seria y rigurosa.

Con explicaciones claras y muy entendibles, Zoe Burgess realiza un repaso por el complejo mundo de la coctelería y proporciona herramientas a través de las recetas pero también a través de lecciones magistrales para aprender sobre el equilibrio y la combinatoria de los sabores, sobre las construcciones organolépticas, la importancia de la dilución y la presentación, y, en conclusión, para que cualquier persona no experta se vea capaz de elaborar cócteles en casa como si estuviera en la mejor coctelería del mundo.

¿REMOVIDO O AGITADO?

ZOE BURGESS



El primer libro de cócteles que examina los perfiles de sabor y las relaciones entre los ingredientes clave.

Los contenidos

La experta en sabores Zoe Burgess desmitifica los cócteles, explicando y explorando las estructuras, los perfiles de sabor y las técnicas utilizadas.

La primera parte nos ayuda a entender por qué funcionan los cócteles. En ella, Burgess analiza los cinco sabores básicos y otros elementos, entre los cuales se incluyen los perfiles de sabor de los principales licores.

Asimismo, se desmenuzan recetas clásicas para explorar su estructura y explicar por qué ciertos ingredientes funcionan juntos. La comprensión de estos elementos permitirá al lector entender y desarrollar sus preferencias gustativas personales, abriéndole

un amplio abanico de posibilidades, incluidas las de creación propia.

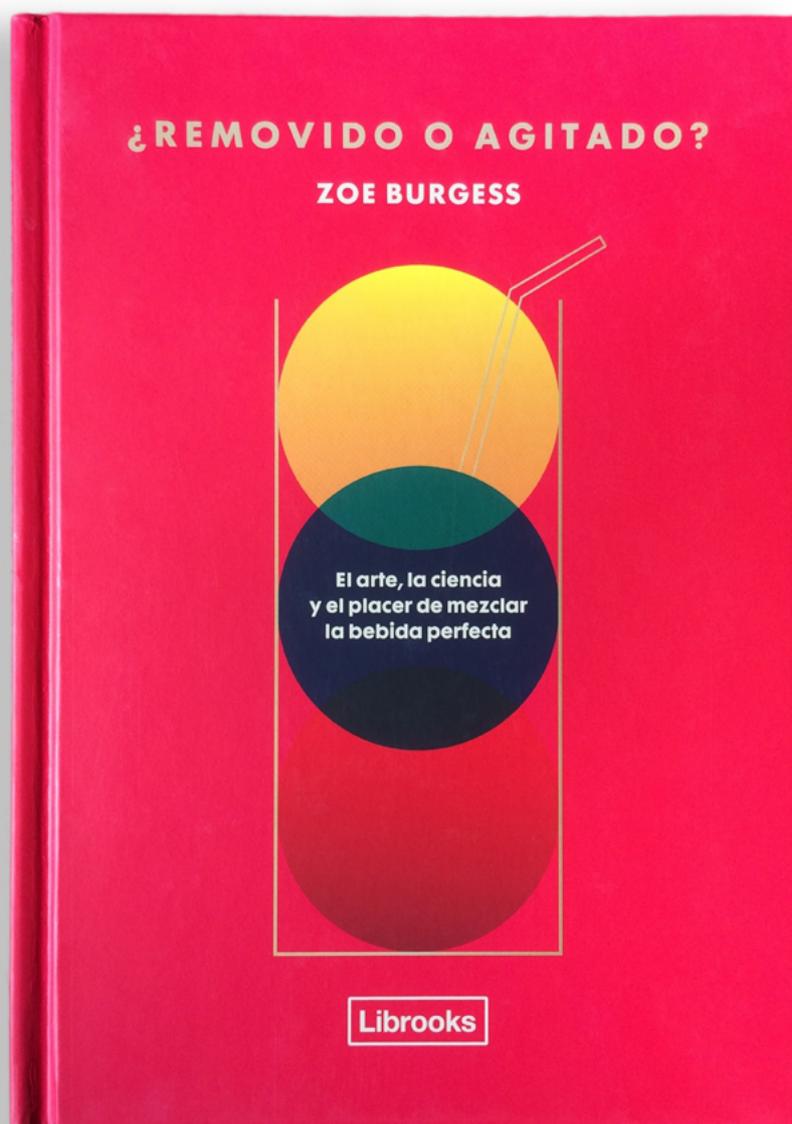
La segunda parte del libro pone en práctica esos conocimientos, con más de 80 recetas de bebidas organizadas por tipo de cóctel: a base de champán, agitados, amargos, ácidos y largos.

En cada capítulo, la autora se basa en la receta básica, añadiendo ingredientes y variaciones adicionales para que el lector emprenda con ella un viaje de exploración y se introduzca en el proceso de elaboración de los cócteles.

A lo largo del libro, ilustraciones informativas muestran desde los perfiles de sabor de las bebidas espirituosas hasta los componentes de cada cóctel.

¿REMOVIDO O AGITADO?

ZOE BURGESS



Título: ¿REMOVIDO O AGITADO?

Subtítulo: El arte, la ciencia y el placer de mezclar la bebida perfecta

Autor: Zoe Burgess

Encuadernación: tapa dura

Formato: 17 x 24 cm

Páginas: 240

Idioma: castellano

P.V.P.: 30 €

Público: general / adulto

ISBN: 978-84-126839-2-9

Disponible en librerías a partir del 25 de septiembre



Librooks

Para más información:

Tel: 930110110

soniaros@librooks.es / info@librooks.com

Síguenos en Twitter: [@Librooks_es](https://twitter.com/Librooks_es) / Facebook: [librooks.es](https://www.facebook.com/librooks.es) / Instagram: [@librooks_bcn](https://www.instagram.com/librooks_bcn)