

Il cuoco professionista: manuale di teoria e tecniche di cucina

cuoco-professionista-45db53ae

Il mondo della cucina suscita sempre un grande fascino ma, quando la semplice passione si trasforma in lavoro, servono nozioni e conoscenze utili per sapersi muovere al meglio tra ricette e alimenti.

Ecco allora che la ReD Academy, la scuola di cucina abruzzese ha pensato bene di raccogliere tutte le informazioni e gli insegnamenti nel volume Il cuoco professionista. Manuale di teoria e tecniche di cucina.

I testi sono stati curati dai cuochi e dai relatori della stessa scuola ReD per realizzare un libro pratico a tutti, dagli appassionati che vogliono sempre migliorarsi ai professionisti: una sintesi dei corsi principali e di maggior successo, con approfondimenti, curiosità e un dizionario in grado di permettere a chiunque di accedere alla lettura con facilità.