



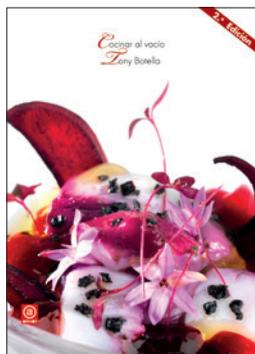
CATÁLOGO

GASTRONOMÍA



Gastronomía

La gastronomía forma parte de la cultura de un país y la cocina se reivindica como un arte que no sólo tiene que alimentar de forma equilibrada el cuerpo, sino que debe contribuir a nuestro bienestar. Con estas premisas, Akal presenta sus colecciones *Biblioteca gastronómica* y *Cocina práctica*. En la primera, renombrados chefs como Alain Ducasse, nos muestran en sus espectaculares libros sus creaciones culinarias, unas tradicionales, otras más sofisticadas, magníficamente fotografiadas y explicadas. La renovación viene de la mano de nuevas técnicas, como la de cocinar al vacío explicada por Tony Botella, o la conservación de los alimentos. *Cocina práctica* presenta a lo largo de sus títulos platos para cualquier temporada, cualquier ocasión y al alcance de todos los bolsillos, en recetas sencillas, en las que se dan las claves de las técnicas empleadas, acompañadas de fotografías paso a paso, que buscan convertir la gastronomía en algo asequible a todos.



Cocinar al vacío

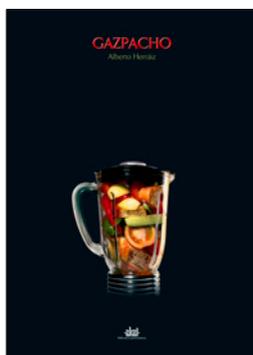
Tony Botella

2.ª EDICIÓN

A partir de ingredientes de máxima calidad, Tony Botella propone un amplio repertorio de recetas que abarcan desde aperitivos y tapas hasta platos principales y postres, realizadas mediante la técnica del vacío.

978-84-460-4340-9

336 páginas
389 ilustraciones
21,5 x 30
color



Gazpacho

(Tapa Dura)

Alberto Herráiz

El autor ha contado con la colaboración de algunos de los cocineros más prestigiosos del panorama actual, como Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Alain Passard o Alain Ducasse para desvelar las posibilidades no solo de una receta, sino de una técnica culinaria definir

978-84-460-2319-7

160 páginas
120 ilustraciones
22 x 30
color



Total Cooking I

Miguel Sánchez Romera

Un viaje a un universo gastronómico marcado por la excelencia en la técnica culinaria y la búsqueda de nuevos parámetros de percepción que hacen de los sentidos la piedra angular de sus creaciones.

978-84-460-2358-6

352 páginas
330 ilustraciones
22 x 30
color



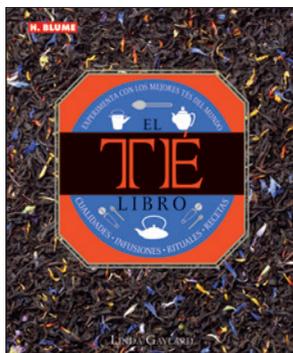
Café Obsesión

Más de 100 recetas de todo el mundo

Anette Moldvaer

978-84-96669-90-1

224 páginas
19,5 x 23
395 ilustraciones
color



El libro del té

Experimenta con los mejores tés del mundo

Linda Gaylard

978-84-96669-90-1

224 páginas
19,5 x 23
395 ilustraciones
color



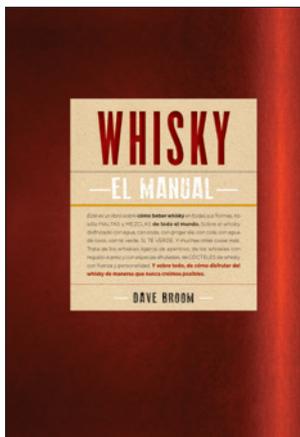
El libro de la cerveza

NUEVA EDICIÓN ACTUALIZADA

Tim Hampson (ed.)

978-84-96669-91-8

332 páginas
1210 ilustraciones
19,5 x 23
color



Whisky

El manual

Dave Broom

978-84-96669-92-5

224 páginas | 165 ilustraciones | 15 x 21 | color



Ginebra

El manual

Dave Broom

978-84-96669-93-2

224 páginas | 198 ilustraciones | 15 x 21 | color

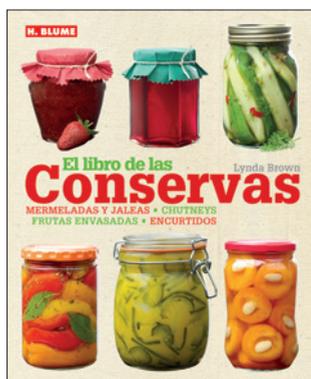


El Gran Milhojas de la Cocina

Graciela Bajraj

978-84-96669-83-3

672 páginas | 13 x 19,5 | b/n



El libro de las conservas

Lynda Brown

978-84-96669-68-0

352 páginas | 580 ilustraciones | 19,5 x 23 | color



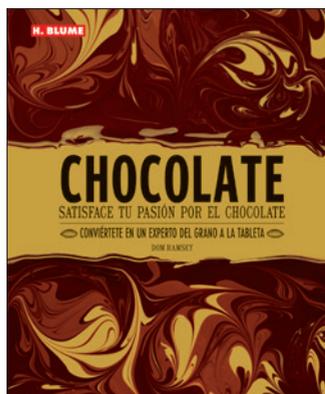
El libro del queso

La mejor selección

Juliet Harbutt (ed.)

978-84-96669-94-9

352 páginas | 2710 ilustraciones | 19,5 x 23 | color



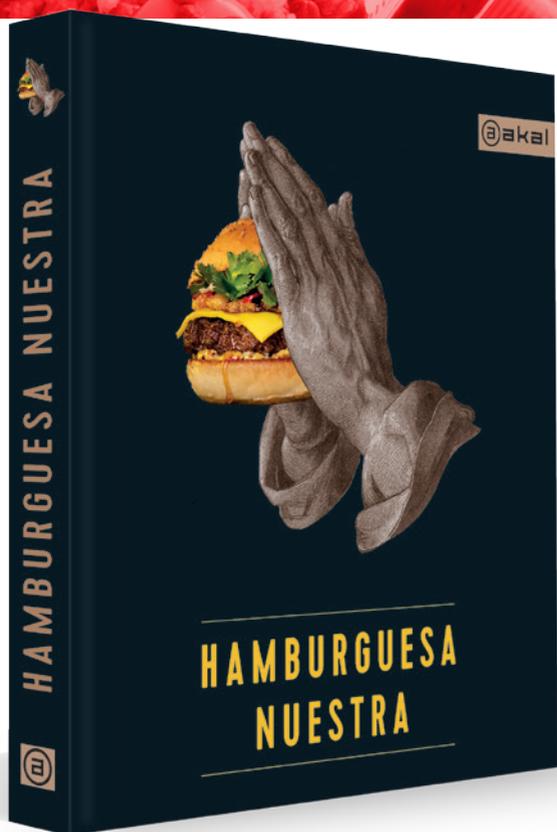
Chocolate

Satisface tu pasión por el chocolate

Dom Ramsey

978-84-96669-99-4

224 páginas | 330 ilustraciones | 19,5 x 23 | color



Hamburguesa nuestra

AA. VV.

Traducción de Cristina Núñez Pereira

978-84-460-4609-7

288 páginas
187 ilustraciones
25 x 28
color



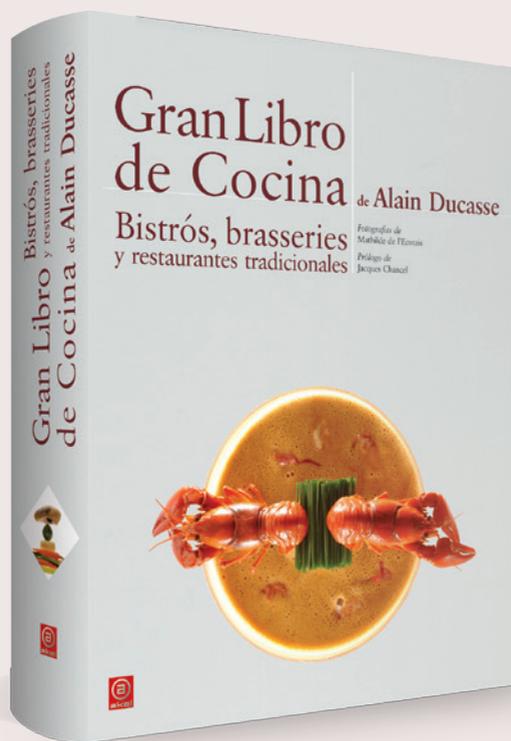
Este no es el primer libro que se ha escrito sobre hamburguesas y seguramente tampoco será el último, pero es probable que sea el mejor. Un libro para gourmets, para aquellos que siendo amantes de la cocina deseen perfeccionar un plato que cada vez se presta a más reinterpretaciones.

La parte teórica ofrece información básica sobre la elección de la carne, las mezclas para los medallones y los acompañamientos crujientes, así como más de cincuenta salsas y panecillos caseros perfectos. En la segunda parte no sólo hay jugosas hamburguesas de vacuno, sino también creaciones veganas y dulces, para cumplir con todos los deseos.

Tanto si eres un novicio como si eres un profesional, *Hamburguesa nuestra* te promete la entrada en el paraíso hamburguesero. Nada más y nada menos. Amén.

«El libro imprescindible para todos los amantes de las hamburguesas.»

Gastronomía



Gran Libro de Cocina de Alain Ducasse. Bistrós, brasseries y restaurantes tradicionales

Alain Ducasse

Fotografías de Mathilde de L'Écotais

Prólogo de Jacques Chancel

Traducción de Emma Gallegos y Marta de Andrés

Los bistrós, brasseries y restaurantes tradicionales forman parte de un universo cultural y afectivo. Como lugares de encuentro, son el testimonio de un cierto arte de vivir a la vez que intérpretes y conservadores del patrimonio culinario francés. ¿Quién no atesora en su memoria alguno de estos lugares lleno de recuerdos entrañables compartidos? Alain Ducasse ha querido consagrar a esta cocina el quinto tomo de su enciclopedia culinaria.

Este nuevo libro de la colección Gran Libro de Cocina se ha estructurado en torno a 90 productos, con más de 400 sabrosas recetas de restaurantes tradicionales.

978-84-460-2330-2

736 páginas | 726 ilustraciones | 23 x 30 | color



ALAIN DUCASSE

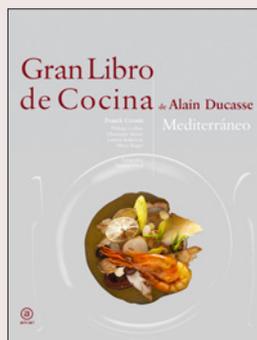
Nacido en las Landas en 1956, guarda de sus años de infancia el sabor de las buenas cosas y la pasión de la creación. La calidad del producto y el saber hacer culinario permanecen en él como garantes de la excelencia en gastronomía. Es el chef francés más célebre de su generación. Fiel a la cocina de la tierra, es también uno de los cocineros más abiertos a los sabores del resto del mundo. Es el único que tiene tres estrellas Michelin en cada uno de sus tres restaurantes en Mónaco, París y Nueva York. Junto a la alta cocina, Ducasse ha desarrollado en los últimos años un ambicioso proyecto que incluye asimismo la recuperación (y reivindicación) de formas más tradicionales de restauración como el bistró y la hostería rural, faceta en la que también se ha visto recompensado con nuevas estrellas Michelin. Hoy, después de más de 25 años de experiencia, Ducasse no cesa en cultivar este saber hacer y se esfuerza por transmitir la pasión del oficio a todos los que serán los cocineros del mañana.



Gran Libro de Cocina de Alain Ducasse

978-84-460-2326-5

1080 páginas | 1624 ilustraciones | 23,5 x 30 | color



Gran Libro de Cocina de Alain Ducasse Mediterráneo

978-84-460-2327-2

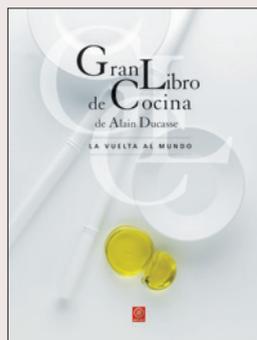
1080 páginas | 535 ilustraciones | 23 x 30 | color



Gran Libro de Cocina de Alain Ducasse Postres y Pastelería

978-84-460-2328-9

528 páginas | 1103 ilustraciones | 23,5 x 30 | color



Gran Libro de Cocina de Alain Ducasse La vuelta al mundo

978-84-460-4217-4

1136 páginas | 706 ilustraciones | 23 x 30 | color



EDICIONES AKAL, S. A.

Sector Foresta, 1
28760 Tres Cantos
Madrid - España
Tel.: +34 918 061 996
Fax: +34 918 044 028
atencion.cliente@akal.com
www.akal.com

EDICIONES AKAL MÉXICO, S. A. DE C. V.

Calle Tejamanil, manzana 13, lote 15,
colonia Santo Domingo, Sección VI
delegación Coyoacán, C. P. 04369
Ciudad de México
Tel.: +(0155) 56 588 426
Fax: 5019 0448
Tel.: +55 56 588 426
Fax: +55 50 190 448
atencion.cliente@akal.com.mx
www.akal.com.mx

EDICIONES AKAL ARGENTINA

Avenida Belgrano 1460, PB A
(1093), CABA
Tel.: 011 57113943
Cel.: +54 9 11 550 607 763
argentina@akal.com
www.akal.com



facebook.com/EdicionesAkal



[@AkaEditor](https://twitter.com/AkaEditor)