

# ¡Un libro lleno de recetas con platos sencillos, saludables y deliciosos!

Obras para la Familia y el Hogar

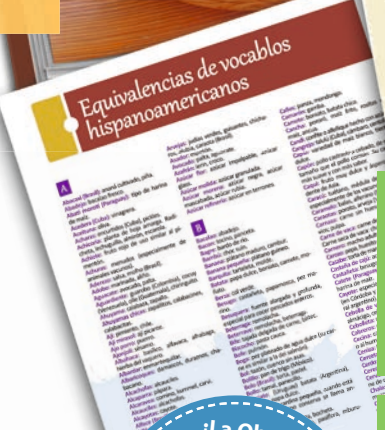


# Una Obra que la familia actual merece, para alimentarse de un modo saludable y, a la vez, disfrutar del sabor de una buena comida casera.



Con 2 secciones diferenciadas por su diseño y temas incluidos: 8 capítulos especiales de lujo, con imágenes impactantes de los platos terminados.

Al final de la Obra se incluye un Glosario de equivalencias de vocablos hispanoamericanos; un Diccionario de términos culinarios; tablas con pesos, medidas y sus equivalencias.



### Equivalencias, pesos y medidas

Medidas líquidas			Medidas sólidas		
1 cuarto	1 litro	3000 cc	Miligramos (mg)	Centímetros cúbicos (cc)	Onzas
1 onza	30 mililitros	30 cc	5	5	0.17
					0.001

500	17.64	1.1	1 libra	Venezuela y Colombia	500 g
1000 (1kg)	35.27	2.2	1 libra española	Valor utilizado usualmente en España	450 g

Temperaturas

1 onza	28.35 g
1 libra	453.59 g

¡La Obra incluye casi 750 recetas, para que los lectores puedan deleitarse y deleitar durante todo el año!

- ### Características de la Obra
- 1 volumen.
  - 288 páginas.
  - Formato 20 x 28 cm.
  - Impresión a todo color en papel de excelente calidad.
  - Encuadernación en cartón abullonado y plastificado.

Ideal para el ama de casa que necesita material para innovar el menú diario, para los jóvenes que deben aprender a llevar adelante la alimentación familiar, y también para quienes viven solos y desean comer bien y variado.

Una Obra práctica a la hora de organizar eventos y reuniones familiares; y para ser utilizado también por microemprendedores y todo aquel que desee brindar un servicio de catering en fiestas.

Ideal para estudiantes de gastronomía y especialistas, pues esta Obra brinda incontables ideas para poner en práctica.

## Algunos contenidos de la Obra

Según la ocasión, dispone de los siguientes **recetarios especiales de lujo**:

- Cocina saludable para vivir más y mejor.
- Cuando hay poco tiempo... Platos rápidos.
- Platos calientes para días muy fríos.
- Para esos días calurosos, Menús estivales.
- Postres y delicias para sorprender.
- Una sana fiesta de Dieta verde.
- Platos veraniegos para hacer un picnic.
- Platos para agasajar... Menús especiales.

Según el tipo de plato, dispone de los siguientes **recetarios temáticos**:

- Entradas frías y calientes.
- Cocina práctica y fácil.
- Presentaciones con carnes.
- Festival de pastas.
- Todo sobre aves.
- Cereales y legumbres.
- Pescados y mariscos.
- Confeitería hecha en casa.
- Conservas, licores y dulces.
- De todo un poco.