

Las escapadas de jamie (GASTRONOMÒA Y COCINA)

Biografía del autor Jamie Oliver empezó a cocinar en el pub de sus padres (en Essex, Reino Unido) a los ocho años. Empezó en televisión y publicidad en 1999, con la serie El chef al desnudo. Más adelante abrió el restaurante Fifteen en Londres y cambió los menús de los colegios en el Reino Unido. Dirige los restaurantes Fifteen, donde se forma a jóvenes desempleados para que puedan encontrar trabajo en la industria del cátering, y los centros Ministry of Food, donde se ofrece la oportunidad de aprender técnicas básicas para cocinar. Jamie también ha creado Home Cooking Skills, un curso de formación profesional, y el Kitchen Garden Project, un nuevo programa de educación gastronómica para niños de primaria. Rosa Tovar es profesora de cocina. Participa en proyectos para la formación profesional de cocineros, reposteros, carniceros y otros especialistas del sector. Colabora en otros proyectos de promoción de diversos alimentos con clases, demostraciones y recetas de cocina. Ha publicado nueve libros de cocina.

Jamie Oliver

RBA (4 de noviembre de 2010)

Español

[Descargar Las escapadas de jamie \(GASTRONOMÒA Y COCINA\) por Mega](#)

[Descargar Las escapadas de jamie \(GASTRONOMÒA Y COCINA\) por Mega](#)

[Descargar Las escapadas de jamie \(GASTRONOMÒA Y COCINA\) por Depostifiles](#)

[Comprar Las escapadas de jamie \(GASTRONOMÒA Y COCINA\) en Amazon](#)