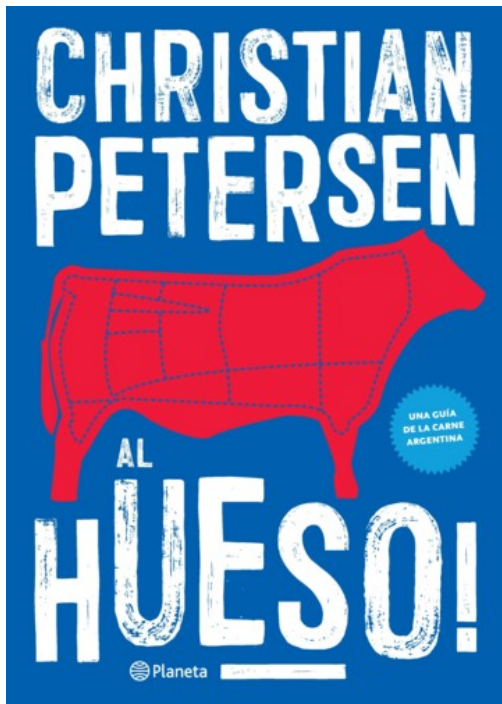




Fecha de publicación:
17/06/2022

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Al hueso!

Christian Petersen

Llega el gran manual de la carne argentina.

Todo lo que siempre quisiste saber sobre la carne argentina.

1. GUÍA DE CORTES

¿Cuál es cuál? ¿A qué zona pertenece? ¿Por qué se llama así?

2. ROJO, ROSA, violeta, marrón

¿Qué indica el color de la carne?

3. LA GRASA

La clave del sabor.

4. MARMOLEADO

¿Qué significa? ¿Cuánto influye en la calidad de la carne?

5. TERNEZA

¿Qué hace que un corte sea el bocado más suave o una roca incombible?

6. EN LA CARNICERÍA

Fresca, al vacío, madurada. ¿Qué observar?

7. MANIPULACIÓN

Todos los consejos para evitar intoxicaciones.

8. LOS DEBATES EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE

¿Alimentación a pasto o a corral? Bienestar animal.

9. TRAZABILIDAD

El desafío actual de la carne argentina. La cadena de la carne. Media res vs. troceo.

10. COMPRAR Y COCINAR

Tips de cocciones ideales para cada corte.

Christian Petersen

Nació en 1969 en San Isidro, Buenos Aires. Su abuela Susana y su mamá Tatana le inculcaron el amor por la cocina. Estudió con Alicia Berger y con "el Gato" Dumas, y se perfeccionó en el Ritz de París y en Le Cordon Bleu, Francia. Más tarde, completó su formación en la California Culinary Academy, Estados Unidos. Hace asados desde su adolescencia, tanto para eventos exclusivos como para más de 4500 personas. Como emprendedor lidera diversos emprendimientos gastronómicos: la parrilla Hermanos (junto con su familia) y Pick Up en la zona norte del Gran Buenos Aires. Durante la pandemia creó P_Milas, un *catering* de milanesas de alta calidad congeladas y, junto con Germán Torres, dirige la panadería de autor La Valiente. Además, es productor ganadero. Trabaja en televisión desde hace más de veinte años (Utilísima, El Gourmet, Canal 13). Ganó dos premios Martín Fierro al Mejor Programa de Cocina por su labor televisiva.