

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Decoracion Con Frutas. Tallado y Corte

**Autor:** Audry, Ofelia

**Precio:** \$160.00

**Editorial:**

**Año:** 1998

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9789682446634

La autora devela los secretos del Arte Mukimono, el cual consiste en el corté y la talla de frutas y verduras con fines decorativos. Asimismo, ofrece creaciones con frutas para dar a sus comidas una presentación de gala, así como la información paso a paso referente a las técnicas básicas, materiales e instrumentos necesarios.

Ofelia Audry es miembro de la Sociedad Mexicana de Gastronomía y Enología de la Ciudad de México. Ha impartido cursos en las universidades Anáhuac, Iberoamericana y Claustro de Sor Juana, así como en embajadas, hoteles y restaurantes de muchas partes del mundo. Su figura es muy conocida gracias a su aparición en programas de televisión, radio, periódicos y revistas especializadas.

La profesora es ganadora del Primer Lugar en la Sociedad Filantrópica Culinaria de Nueva York, así como de la Medalla de Oro "Amigos de Escofière", que otorga el gobierno de Francia.

En 1996 obtuvo con su equipo dos Medallas de Oro en las Olimpiadas Culinarias de Berlín, siendo ésta la primera vez que México participa en dicho evento mundial. El Club Vatel A.C.

La Gastronomie fraçais présent à travers le monde la nombre Chef Honoris Causa y recientemente tuvo un Reconocimiento ESpecial de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), por ser digna representante del arte culinario mexicano.