

*Librería*  
***Bonilla y Asociados***  
*desde 1950*



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

**Autor:** Audry, Ofelia

**Precio:** \$160.00

**Editorial:**

**Año:** 1998

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9789682454929

La profesora Ofelia Audry devela los secretos del arte "Mukimono" japonés, el cual consiste en el corte y la talla de frutas y verduras con fines decorativos. La autora ofrece creaciones originales con vegetales para dar a la presentación de sus comidas un toque de gala. Las personas interesadas en aprender este arte conocerán, paso a paso, todo lo referente a técnicas básicas, cortes materiales e instrumentos empleados en la decoración de alimentos.

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 nombre es muy conocido gracias a su colaboración en programas de televisión, radio, periódicos y revistas especializadas.

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

En 1996 obtuvo con su equipo dos medallas de oro en las Olimpiadas Culinarias que se efectúan en Berlín, siendo ésta la primera vez que México participa en dicho evento mundial. El Club Vatel, A. C., La gastronomie francaise á travers le monde la nombró Chef Honoris Causa y recientemente obtuvo un Reconocimiento Especial de la Cámara Nacional de la Industria de restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), por ser digna representante del arte culinario mexicano.