

# SUMARIO



Escuela de Cocina n°19

**6**· NOTICIAS· **10**· LUGAR RECOMENDADO: RESTAURANTE ZALACAÍN· **16**· I+D CRISTINA MARTÍNEZ· **22**· TAPAS Y "PINTXOS"· **28**· MADRID FUSION· **32**· COCINA INTERNACIONAL· **36**· JÓVENES COCINEROS· **38**· EL ARTE DE VESTIR LA MESA· **42**· TÉCNICAS DE COCINA· **45**· SABOR MEDITERRÁNEO· **48**· EL JARDÍN DE LAS DELICIAS· **54**· COCINA SALUDABLE· **56**· EXQUISITECES DE MICHEL WILLAUME· **62**· PRODUCTO PLATO· **68**· LA VID Y LA BODEGA· **71**· LA REFLEXIÓN· **72**· SUCULENTAS RECETAS DE GABRIEL BARTRA· **76**· COCINAR ES FÁCIL· **80**· LIBROS· **82**· EL PRODUCTO Y SU ESENCIA



10



16



22



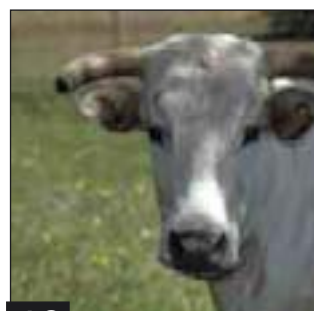
28



32



33



42



45



48



56



68



72