

## **PREMIOS MUNDIALES DE LIBROS DE COCINA GOURMAND 2003**

Barcelona - 27 de febrero de 2004

### **28.- MEJOR LIBRO DE COCINA PARA PROFESIONALES**


El éxito empresarial a través de la cocina es el objetivo de los profesionales de la alimentación. Las dos áreas principales son las técnicas de cocina y el servicio, y cada vez hay más libros sobre este tema. Estos libros son complejos, ya que la experiencia es el ingrediente principal del éxito para los profesionales.

*EL MEJOR DEL MUNDO*


*.....27 de febrero de 2004.....*

#### FINALISTAS


##### **1.-INGLÉS-RU**

 La Biblia de las Técnicas Leiths, Susan Spaul y Lucinda Bruce-Gardyne. Prólogo de Caroline Waldegrave (Bloomsbury, Gran Bretaña).


##### **2.-INGLÉS-EE.UU.**

 Diccionario Internacional de Gastronomía, Guido Gómez de Silva (Hippocrene Books)


##### **3.-INGLÉS-RESTO DEL MUNDO**

 Piezas de cóctel y amuse bouche – Ecole Lenôtre (Jerome Villette – Francia)


##### **4.-ALEMÁN**

 Kochen, die neue Grosse Schule Fotos de Walter Cimbal (Zabert Sandmann)

##### **5.-JAPÓN**

 La Base c'est un Vrai Délice Katsuhiko Kawata Au Bon Vieux Temps (Shibata)

##### **6.- ESPAÑOL – AMÉRICA LATINA**

 Preparación Higiénica de los Alimentos, Carlos Ruiz de Lope y Anton (Trillas-México)

##### **7.-SUECIA**

 Säkra kök ger nöjda gäster Björn Stenmarck Prólogo: Ella Stenmarck Foto/Ilustración: Jonathan Breslin (Livsmedel & Hygienkonsultation I Lund)