

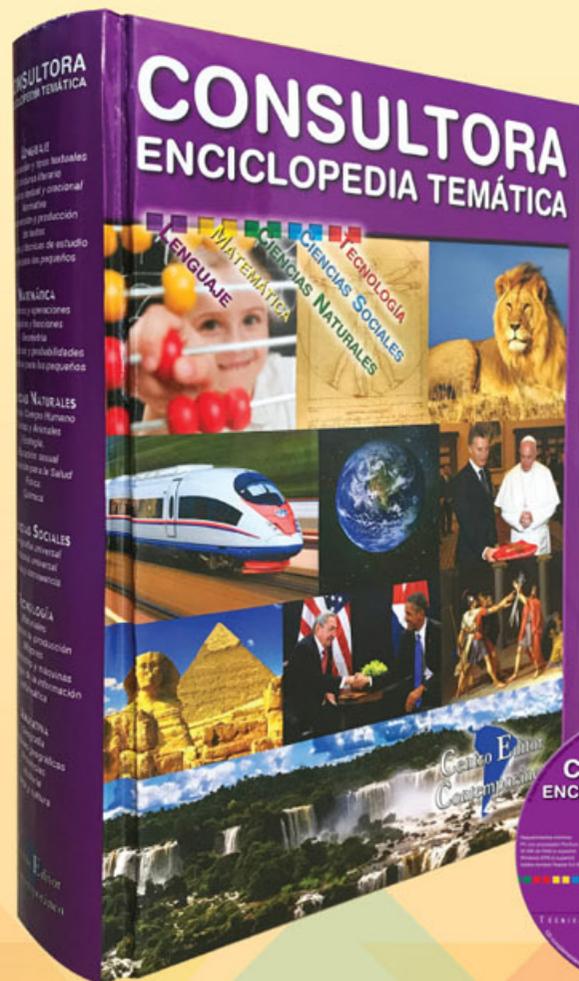
Gran Enciclopedia Práctica de Cocina paso a paso

Más de 1500 recetas

- Entremeses
- Sopas
- Ensaladas
- Huevos
- Fondue
- Arroz
- Pastos
- Pizzas
- Empanadas
- Verduras
- Buñuelos y Croquetas
- Salsas y Aderezos
- Carnes
- Aves
- Pescados
- Mariscos y otros
- Sushi
- Sándwiches
- Tapas y bocaditos
- Masas Básicas
- Panes
- Cremas y mantecas
- Flanes y budines
- Tartas
- Tortas
- Gateaux
- Todo para el té
- Postres
- Helados
- Dulces
- Golosinas
- Complementos
- Conservas
- Hierbas y especias
- Quesos
- Bebidas
- Menú del bebé
- Freezer
- Microondas



- 📏 1 tomo 23 x 31 cm.
- 📖 464 páginas.
- 📄 Papel importado.
- 🖨 Impresión a color.
- 📖 Encuadernación de lujo.



Consultora Enciclopedia Temática



Nueva Edición Actualizada

- ▶ Contenido elaborado a partir de los lineamientos educativos vigentes.
 - Una efectiva respuesta a las necesidades educativas de hoy.
 - Una ayuda imprescindible para las tareas escolares.
 - Su enfoque didáctico estimula el aprendizaje y promueve un pensamiento crítico.
 - Expone los conceptos más actualizados de la ciencia y la técnica con explicaciones que facilitan su comprensión.

>> TODAS LAS ÁREAS:

- LENGUAJE
- MATEMÁTICA
- TECNOLOGÍA
- CIENCIAS NATURALES
- CIENCIAS SOCIALES
- APÉNDICE DE LA ARGENTINA

>> 1 tomo de 18,5 x 26 cm.

- 888 páginas.
- Papel importado.
- Impresión a todo color.
- Encuadernación de lujo plastificada y abullonada.
- CD-ROM con TÉCNICAS DE ESTUDIO.

