



9 788419 474162

**Pròleg:** Albert Puxan Lidon  
**Traducció:** Sheila Hardie  
**Col·lecció:** Milfulls, 37  
**Pàgines:** 176  
**Format:** 26 x 23 cm (apaïsat)  
**Impressió:** a tot color  
**Enquadernació:** tapa dura folrada  
**PVP:** 29 €  
**Data de publicació:** octubre del 2023



## Jordi Parés i Mozo

(Girona, 1979)

És cuiner i professor de cuina. Des de l'any 2010, la curiositat per la cuina l'ha portat a recopilar, redactar i crear receptes de les de sempre (o no) amb els cruixents com a protagonistes.

Es va formar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà. Va completar el seu perfil professional enfocant-lo al món del producte i coneixent el comerç i la indústria alimentària. Com a emprenedor, va crear primer un restaurant i després una empresa de gestoria alimentària. Actualment es dedica a divulgar producte, receptes i tradicions culinàries com a professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, i en un taller de cuina.

## Jordi Parés i Mozo

### CRUIX

Els cruixents de la cuina

### CRUNCHY

*Cooking with a crunch*

Fotografies de Robe Rodríguez

Un llibre de receptes cruixents  
que són un plaer per al paladar  
i per a la vista

Aquest llibre és un recull de preparacions cruixents molt saboroses, tant tradicionals com actuals, pensades per poder fer-les a casa i sorprendre els convidats.

El llibre es divideix en sis blocs, segons la tècnica o l'ingredient base: cruixents deshidratats, cruixents fregits, cruixents amb sucres tecnològics, cruixents de pell d'animals (pollastre, peix, porc), cruixents amb base d'obulato (un ingredient d'origen japonès) i cruixents amb base de pa.

És un receptari molt visual, acompanyat de fotografies que donen la idea precisa del resultat i de la presentació de les receptes. Amb una acurada edició de gran format i en tapa dura, és un magnífic llibre de regal per als amants de la cuina i la gastronomia.

**Inclou la traducció completa a l'anglès.**

