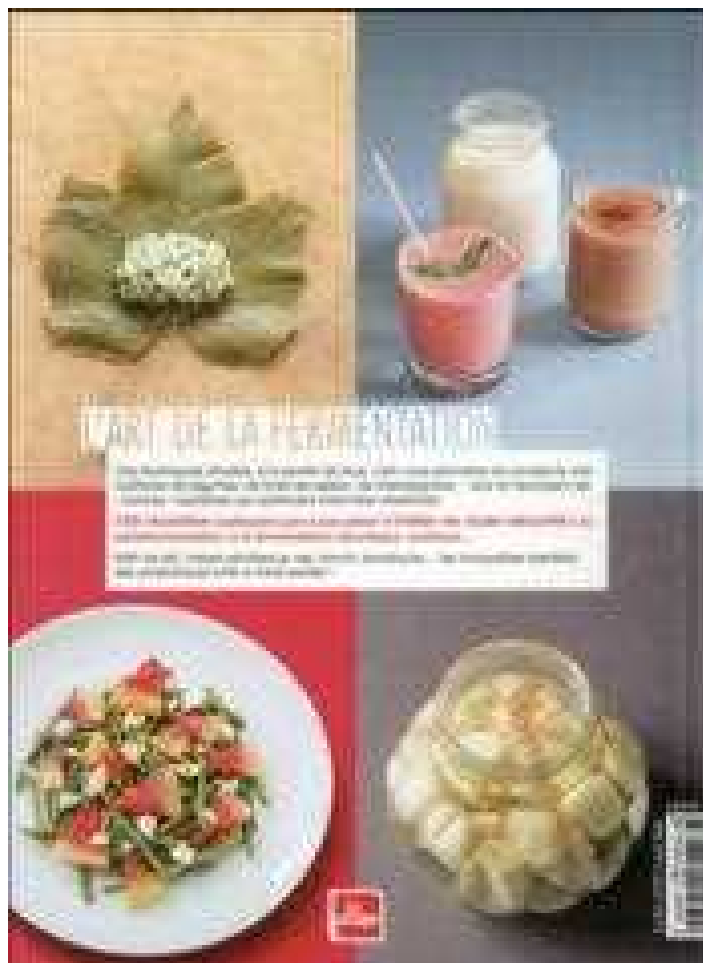


Mots clés: telecharger L'art de la fermentation pdf, L'art de la fermentation mobi, L'art de la fermentation epub gratuitement, L'art de la fermentation torrent, L'art de la fermentation lire en ligne.

L'art de la fermentation PDF

Kyung, Luna



Ceci est juste un extrait du livre de L'art de la fermentation. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



DOWNLOAD PDF

Auteur: Kyung, Luna
ISBN-10: 9782842214500
Langue: Français
Taille du fichier: 4030 KB

LA DESCRIPTION

Une solide présentation technique remplie de nombreux pas-à-pas illustrés permettra au lecteur de s'approprier les méthodes de base :- Saumures et salaisons.- Lits de fermentation.- Trempage.- Levains.- Greffes.- Utilisation de ferments. 150 recettes illustrées pour fermenter à la maison une grande variété d'aliments :- Pastèque fermentée à la russe.- Kéfir de lait.- Pickles d'oignons à l'indienne (Kanda ka achar).- Bière au gingembre.- Galettes de lentilles à l'indienne (Dosa).- Légumes grillés fermentés.- Fraises séchées au sel.- Citrons confits...Des recettes souvent faciles et accessibles, toujours pleines de vitamines et de nutriments essentiels. Le tout avec un angle ethnographique pour découvrir, d'une culture à l'autre, les trésors de fermentation dont elles ont le secret.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

A quoi sert la fermentation ? Quels sont ses avantages tant au niveau du gaspillage que de la santé ? On vous dit tout.

Noté 4.5/5. Retrouvez L'art de la fermentation et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion

Vous avez envie de connaître le secret pour conserver plus d'un an des légumes en bocaux que vous avez fait maison. Le tout sans congélation et sans ...

L'ART DE LA FERMENTATION

[Lire la suite...](#)