

CBT. Cottura a bassa temperatura PDF

Alberto Citterio



Questo è solo un estratto dal libro di CBT. Cottura a bassa temperatura. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Alberto Citterio
ISBN-10: 9788809849044
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3541 KB

DESCRIZIONE

Un metodo di cottura innovativo, che permette di conservare più a lungo il sapore e le proprietà nutrizionali degli ingredienti, risparmiare tempo e denaro, mantenendo sempre alto il livello dei piatti. Qual è il suo segreto? Utilizzare strumenti capaci di cuocere sottovuoto e in tutta sicurezza i vari alimenti senza superare i 100° C. Nei ristoranti è praticata già da anni e oggi è possibile dedicarsi alla CBT, la Cottura a Bassa Temperatura, anche a casa propria, grazie alla diffusione per il grande pubblico di questa attrezzatura specifica: essenzialmente l'apparecchio per il sottovuoto e il Roner. Dopo la descrizione dettagliata delle varie fasi necessarie ad apprendere il metodo della CBT, in questo libro si trovano: oltre 20 ricette di base che descrivono la CBT degli ingredienti più utilizzati in cucina; le tabelle di riferimento per le temperature e i tempi di cottura degli ingredienti, utilissime per avere sempre a portata di mano i parametri fondamentali; oltre 100 ricette di piatti completi, pronti da portare in tavola.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Un libro per imparare le tecniche e i segreti di un metodo di cottura innovativo, che permette di conservare più a lungo il sapore e le proprietà nutrizionali degli ...

Un metodo di cottura innovativo, che permette di conservare più a lungo il sapore e le proprietà nutrizionali degli ingredienti, risparmiare tempo e denaro ...

ALBERTO CITTERIO CBT cottura a bassa temperatura TUTTI I SEGRETI DELLA CUCI
CASALINGA SOTTOVUOTO 9 SOMMARIO Una tecnica moderna con una lunga storia alle spalle 12 ...

CBT. COTTURA A BASSA TEMPERATURA

[Leggi di più ...](#)