

Tags: Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori libro pdf download, Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori scaricare gratis, Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori epub italiano, Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori torrent, Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori leggere online gratis PDF

Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori PDF

Sebastian Copien



Questo è solo un estratto dal libro di Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Sebastian Copien
ISBN-10: 9788871068541
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2309 KB

DESCRIZIONE

Mettendo a frutto le tecniche e la profonda conoscenza delle varietà vegetali, lo chef ed esperto in nutrizione Sebastian Copien ha creato tanti piatti raffinati e originali, che si mangiano prima con gli occhi, ma che sono alla portata di chiunque ami cucinare. Nei primi capitoli scopriamo la filosofia culinaria dell'autore il cui motto è: bando ai surrogati per sostituire carne e pesce, uova e latticini, a favore di verdure, legumi e cereali da cucinare e valorizzare nella cucina di casa propria. Per imparare a farlo, l'autore propone un vero e proprio corso di cucina: vengono descritti con fotografie step by step i principali alimenti, gli strumenti e i tipi di taglio e cottura. Con i consigli per combinare i sapori e curare la presentazione dei piatti. La seconda parte del libro è dedicata alle 50 ricette di base (dalle salse ai condimenti alle colazioni fino ai piatti della tradizione) e alle oltre 150 ricette ispirate al meglio delle cucine del mondo, nonché a quella europea e mediterranea. Tutte sane, leggere e nutrienti, sono suddivise per stagione e precedute da ampie schede sugli ortaggi da riscoprire, e su come coltivarli in vaso o nell'orto, quando raccogliarli e conservarli.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori.

Scuola di cucina vegetale e creativa. Tutte le tecniche di taglio, cottura e conservazione e oltre 200 ricette secondo il ritmo delle stagioni. Ediz. a colori.

**SCUOLA DI CUCINA VEGETALE E CREATIVA. TUTTE LE TECNICHE DI TAGLIO,
COTTURA E CONSERVAZIONE E OLTRE 200 RICETTE SECONDO IL RITMO DELLE
STAGIONI. EDIZ. A COLORI**

[Leggi di più ...](#)