

Tags: La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot libro pdf download, La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot scaricare gratis, La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot epub italiano, La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot torrent, La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot leggere online gratis PDF

La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot PDF

Peter Brunel



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Peter Brunel
ISBN-10: 9788898675562
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4366 KB

DESCRIZIONE

La cucina di Peter Brunel ha una grande qualità, sa plasmare gli alimenti per farne soggetti determinanti in piatti dal gusto e dall'estetica incredibile. "Una cucina che non è molecolare o modernista, piuttosto ragionata, scaturita da tecnica e pensiero, una cucina che vive sulla ricerca di un ingrediente, per capirne prima di tutto la storia, la provenienza, la struttura, poi la conservazione e la manipolazione, il suo collocamento in cucina, la sua famiglia di appartenenza e la sua stagionalità". L'esperienza che Brunel racconta parte proprio da qui, dall'ingrediente e dall'intuizione. La gestione della rottura della fibra dei vegetali, tecnica che permette di decidere il punto perfetto di cottura, ma anche la reidratazione della pasta a freddo, la modernità nell'utilizzo corretto delle attrezzature: logica, tecnologia e tanto sapere. Ecco gli ingredienti per il moderno bistrot, che può diventare proposta fusion o elegante piatto gourmet. Peter Brunel oggi ha un compito importante: Executive Chef della Lungarno Collection, divisione del Gruppo Ferragamo dedicata all'ospitalità. Tre locali fiorentini con tre anime diverse e altrettante clientele dedicate, ma la sua cucina sa rimanere identitaria proprio per la sua capacità di trasformarsi senza dimenticare il punto di partenza: l'ingrediente. La materia prima è il filo conduttore del volume, dalla cipolla, alla patata, dalle carni rosse alla, più particolare, selvaggina, dalla panna acida ai frutti esotici: il lavoro in cucina è studio di preparazione, manipolazione e cottura, poi arriva il piatto. Classicamente diviso nelle quattro sezioni, antipasti, primi, secondi, dessert, più di 60 ricette, che Brunel ha voluto introdurre, nella specifica sezione tecnica, illustrando il suo metodo di gestione degli ingredienti, la ricerca e la tecnologia in cucina, l'organizzazione e la composizione dei menu. Ogni sezione contiene piccoli mondi dedicati ad altrettanti alimenti, quattro per ogni capitolo, interpretati nelle tre versioni: gourmet, fusion e bistrot. Un modo nuovo di presentare una ricetta che, per nascere, passa necessariamente dallo studio sugli ingredienti, dal rapporto con la tradizione e dall'ormai indispensabile apporto della tecnologia in cucina.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Editore: Italian Gourmet; ... La cucina a tre dimensioni. Gourmet, fusion, bistrot; Essiccare. ... La cucina di pesci & crostacei. Creatività, ...

La cucina Nikkei e Fusion a Firenze è solo al The Fusion Bar & Restaurant di Gallery Hotel Art. Saperi originali e abbinamenti fantasiosi a due passi da Ponte Vecchio.

Spesso il concetto di "cucina fusion" è in realtà estremamente relativo: se da un lato la cucina esotica (ad esempio da ristorante cinese in Europa) ...

LA CUCINA A TRE DIMENSIONI. GOURMET, FUSION, BISTROT

[Leggi di più ...](#)