

Tecniche di cottura PDF

Alberto Fiorito



Questo è solo un estratto dal libro di Tecniche di cottura. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Alberto Fiorito
ISBN-10: 9788858014127
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1904 KB

DESCRIZIONE

Le varie tipologie di cottura: a vapore, alla griglia, a bagnomaria, in forno, in casseruola, ma anche preparazioni crude o marinate, e ancora tante ricette suddivise tra colazione, pranzo, spuntini, cena per gustare focacce, pancake, spiedini, pilaf, tartare, carpaccio, bocconcini, hamburger, creme, torte...

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Esistono tante tecniche di cottura in forno: scopri le tutte per ottenere il meglio dalle tue pietanze e assicurarti di non sbagliare.

La scelta della tecnica di cottura dipende dal tipo di alimento, dalla ricetta seguita, dagli utensili a disposizione e ovviamente dal gusto personale ...

TECNICHE DI COTTURA

[Leggi di più ...](#)