

Friggere bene PDF

Giuseppe Capano



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Giuseppe Capano
ISBN-10: 9788848123624
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1084 KB

DESCRIZIONE

Il fritto è buonissimo; il fritto fa male. Ci sono pregiudizi molto radicati intorno a questa tecnica di cottura. Ma tutto sta in come si frigge, con quali grassi, a quali temperature e con quale frequenza si consumano i fritti. Questo libro si propone di sfatare preconcetti molto diffusi e di affrontare con chiarezza, con l'ausilio dei massimi esperti sull'argomento, i temi cardine per ottenere una buona frittura: dai grassi più adatti, agli strumenti più utili, alle temperature di cottura, agli accorgimenti tecnici. Scoprirete così che il grasso migliore per friggere è indiscutibilmente l'olio di oliva, per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche, come spiegano i numerosi ricercatori interpellati da Luigi Caricato nella prima parte del libro. Non mancano i consigli per individuare anche nei locali pubblici gli indizi che rivelano i buoni fritti, e una descrizione di come avviene la frittura industriale. La frittura migliore e più sicura resta comunque quella casalinga e lo chef Giuseppe Capano accompagna il lettore per mano a realizzare a regola d'arte fritti per tutti i gusti.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Qualunque sia la ricetta finale è molto importante friggere bene in modo da evitare di inzuppare le melanzane di olio.

Friggere bene di Giuseppe Capano Luigi Caricato - Tecniche Nuove - Acquista on line da Librisalus.it, sconti e offerte speciali. Friggere bene

Per prima cosa, per avere accesso ai trucchi per una frittura perfetta, bisogna conoscere bene gli oli e i grassi. ... Per friggere nel burro, ...

FRIGGERE BENE

[Leggi di più ...](#)