

Wok PDF

Le Goff, Audrey



Ceci est juste un extrait du livre de Wok. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



DOWNLOAD PDF

Auteur: Le Goff, Audrey
ISBN-10: 9782011713957
Langue: Français
Taille du fichier: 2147 KB

LA DESCRIPTION

Du porc à l'ananas aux nouilles sautées au boeuf, en passant par le pad thaï aux crevettes, le canard aux agrumes, la ratouille croquante, la soupe de poulet au maïs ou encore les beignets de pêches, la compotée de poires aux épices ou les tempura de légumes, découvrez 77 recettes de wok à base de viande, de poisson, de légumes ou de fruits. Des pages techniques vous donnent tous les secrets pour tailler les légumes, préparer de la sauce pour nems ou couper la viande.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Vous ne pouvez pas ajouter de commentaire à cette recette car vous l'avez déjà commentée. Vous ne pouvez pas ajouter de commentaire à cette recette car vous l'avez déjà commentée.

Les restaurants Wok Grill, ce sont 8 enseignes à travers la France pour des spécialités asiatiques capables de faire frémir vos papilles de plaisir ! Que vous soyez amateur de cuisine asiatique ou simplement curieux, ces restaurants vous offrent une expérience culinaire unique.

The wok's most distinguishing feature is its shape. Classic woks have a rounded bottom. Hand-hammered woks are sometimes flipped inside out after being shaped, giving them a distinctive shape.

[Lire la suite...](#)