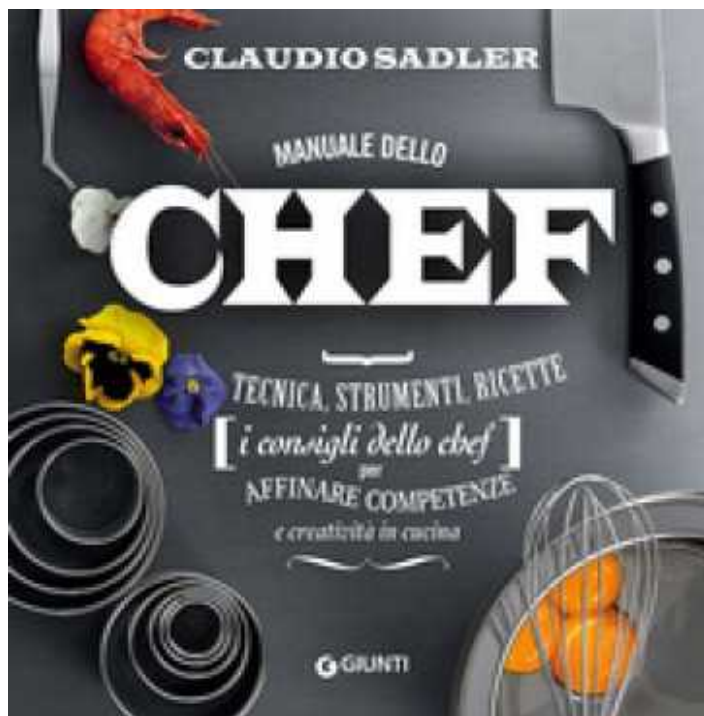


Keywords: Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina libro pdf download, Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina scaricare gratis, Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina epub italiano, Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina torrent, Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina leggere online gratis PDF

Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina PDF

Claudio Sadler



Questo è solo un estratto dal libro di Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Claudio Sadler
ISBN-10: 9788809850125
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1033 KB

DESCRIZIONE

Un'occasione unica per i cultori della buona cucina e i più ambiziosi appassionati dei fornelli: Claudio Sadler, uno dei più grandi chef italiani, in veste di docente con la passione di insegnare. Con esemplare chiarezza, in 120 sequenze fotografiche step-by-step appositamente realizzate nella sua cucina stellata, sarà lui stesso a insegnarci quanto è necessario per scegliere e valorizzare gli ingredienti: carni, pesce, crostacei e verdure sono qui lavorati caso per caso, per tipologie diverse, in dettagliate sequenze di taglio, pulizia e preparazione. Sempre al suo fianco impariamo le diverse tecniche di cottura, che si tratti di bollire, sbianchire, friggere, brasare, glassare o cuocere in forno a bassa temperatura... Passiamo poi alle ricette di base: dagli impasti fondamentali alla sfoglia ripiena, quindi le salse fondamentali e ancora qualcosa sui fondi di cottura. Finalmente è il momento di testare le competenze acquisite, sempre a fianco del nostro chef, su un ricettario di oltre 60 preparazioni da lui appositamente ideato. Nell'ultima parte è tempo di provare a costruire un diverso menu per le più varie occasioni, equilibrando le portate in un disegno armonico d'insieme: che si tratti di un brunch o di un pranzo formale, di un affollato buffet o di una cena più sofisticata, magari per due commensali soltanto. Infine, inaspettatamente, ci troviamo ad accompagnare Sadler nel suo regno, per un gustoso backstage dove ci illustra l'attività della sua splendida brigata di cucina e ci consente di seguirlo passo passo mentre per noi concepisce e realizza un menu originale in sei portate.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina, Libro di Claudio Sadler. Sconto 15% e ...

Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette. I consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina è un libro di Sadler Claudio ...

Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette e consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina di Claudio Sadler Casa editrice: Giunti ...

**MANUALE DELLO CHEF. TECNICA, STRUMENTI, RICETTE. I CONSIGLI DELLO CHEF
PER AFFINARE COMPETENZE E CREATIVITÀ IN CUCINA**

[Leggi di più ...](#)