

Scuola di cucina PDF

Martha Stewart



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Martha Stewart
ISBN-10: 9788809790636
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1503 KB

DESCRIZIONE

Il grande libro di cucina di Martha Stewart per principianti, esperti e semplici appassionati. Più di 200 ricette, oltre alle tecniche essenziali, fra cui: cucinare un'omelette, cuocere una bistecca alla griglia, fare una zuppa di pollo, cucinare un risotto, fare un tacchino arrosto, preparare la crème brûlée, preparare i Macaroni and cheese, cuocere al vapore un'aragosta, fare gli gnocchi, legare un arrosto, fare un soufflé al cioccolato, preparare il ragù alla bolognese, fare un uovo in camicia, grigliare le verdure, glassare un dolce, legare un pollo, preparare una vinaigrette, deglassare un fondo di cottura, fare uno stufato di carne, cuocere una torta, friggere le patatine, sfilettare un pesce, fare la pasta fresca, montare una meringa, fare un fondo scuro, preparare una génoise, cuocere una Porterhouse, preparare le lasagne, fare un hamburger, fare un cassoulet, arrostitire una coscia d'agnello, fare gelati e sorbetti.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Corsi di cucina Italiana rivolti a aspiranti professionisti del settore ristorativo, attraverso tirocinio formativo e laboratori didattici. scopri l'offerta formativa

Una buona cucina parte da buone basi. In questa sezione ti insegneremo tutte le tecniche di base necessarie a rendere la tua cucina superlativa seguendo qualche ...

SCUOLA DI CUCINA

[Leggi di più ...](#)