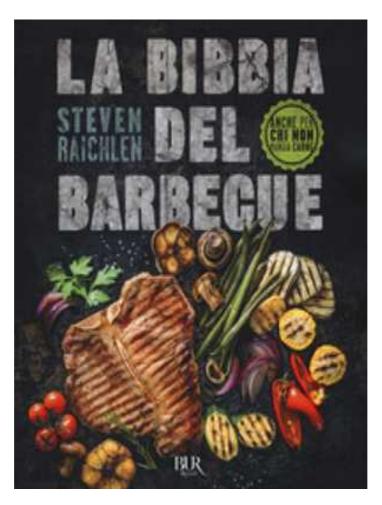
La bibbia del barbecue PDF Steven Raichlen



Questo è solo un estratto dal libro di La bibbia del barbecue. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Steven Raichlen ISBN-10: 9788817095266 Lingua: Italiano Dimensione del file: 2273 KB

DESCRIZIONE

Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti. Qui c'è tutto quello che occorre sapere per cucinare al barbecue: le diverse tecniche di cottura - diretta e indiretta, cottura nel "pit" e cottura senza griglia -, e l'elenco degli accessori indispensabili per l'accensione e la manutenzione. In questo volume troverete oltre 500 ricette da tutto il mondo: dalla migliore bistecca toscana al Matambre del Sud America, dal semplicissimo bife de lomo argentino al sofisticato e complesso bo bun vietnamita. Una risorsa infinita che soddisfa le esigenze di tutti i palati: preparazioni con maiale, vitello e pollame, pesce già pulito o appena pescato, ma anche soluzioni di sole verdure, con contorni e salse ricchissime di sapore. Accendete il fuoco, oliate bene la griglia e stappate una birra fresca: non vi resta che seguire i comandamenti per il barbecue perfetto.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Raccolta pratica e completa di 160 ricette e 130 tecniche di preparazione, con numerosi trucchi per diventare maestri del barbecue.

La Bibbia del Barbecue di Steven Raichlen: tutto quello che c'è da sapere sulla cucina al bbq finalmente in LINGUA ITALIANA! Oltre 500 ricette>>

"La bibbia del barbecue" ("Barbecue! Bible") di Steven Raichlen è uno dei testi più importanti sull'argomento. A giugno 2017 è uscito in edizione italiana

LA BIBBIA DEL BARBECUE

Leggi di più ...