

Le salse PDF

Daniel Facen



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



Autore: Daniel Facen
ISBN-10: 9788898675005
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2145 KB

DESCRIZIONE

Senza la salsa giusta un piatto non sembra completo, gli manca qualcosa... Lo chef stellato Daniel Facen risolve il problema, presentando in questo libro 250 salse classiche e moderne, da eseguire in maniera tradizionale o innovativa. Una delle sue caratteristiche fondamentali è infatti quella di essere un grande sperimentatore: Daniel è uno chef che propone in cucina l'uso di strumenti nuovi, come il sonicatore o il bagno a ultrasuoni, che gli permettono di scomporre le molecole degli ingredienti "liberando" profumi e sapori originali, o l'evaporatore, che gli consente di disidratare le preparazioni concentrandole, ma non manca di preparare salse tramite sferificazione (introdotta nella gastronomia moderna dalla cucina molecolare). Per questo, in questo volume ha voluto preparare molte salse, sia nella maniera classica che - le medesime - nella versione moderna, così che il lettore possa testare in prima persona i diversi sistemi e i risultati finali.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Le salse e i fondi in cucina. Sottocoperta.Net: il portale di Viaggi, Enogastronomia e Creatività, il viaggio che comincia prima di partire e continua dopo il rientro!

Scopri come preparare le salse e i sughi velocemente e facilmente! Con Sale&Pepe la cucina non avrà più segreti! Mettiti subito all'opera!

Le salse madri sono quattro, mentre la fredda di base è una

LE SALSE

[Leggi di più ...](#)