



Le grand manuel du Cuisinier



Télécharger



Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Le grand manuel du Cuisinier

Marianne Magnier Moreno

Le grand manuel du Cuisinier Marianne Magnier Moreno

Le manuel qui reprend dans l'ordre toutes les techniques du CAP de cuisine, pour tous ceux qui se rêvent apprenti cuisinier. Le concept pour chaque recette : une infographie pour expliquer la composition du plat, une photo de tous les ingrédients, des photos de la recette étape par étape, une photo du plat fini pour la gourmandise. Un total de 100 recettes : Environ 40 recettes de base : les sauces de base (beurre blanc, sauce hollandaise...), les préparations de base (roux, jus, gastrique...), les cuissons de base (rôtir, braiser, sauter...), les ingrédients de base (le beurre, l'oeuf...). Puis 60 recettes de grands classiques de la cuisine française, pour réaliser parfaitement hors d'oeuvre chauds ou froids (gravlax de saumon, vol-au-vent, soufflé au fromage...), viandes et volailles (boeuf bourguignon, canette laquée, poulet crapaudine...), poissons et crustacés (confit de saumon, lotte à l'armoricaine...) ou accompagnements (pommes dauphine, légumes glacés...). Un glossaire illustré pour apprendre à maîtriser les gestes du cuisinier et les techniques de dressage. Illustrations : Yannis Varoutsikos Compléments scientifiques : Anne Cazor. Photographies : Pierre Javelle

 [Télécharger Le grand manuel du Cuisinier ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le grand manuel du Cuisinier ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Le grand manuel du Cuisinier Marianne Magnier Moreno**

288 pages

Présentation de l'éditeur

Le manuel qui reprend dans l'ordre toutes les techniques du CAP de cuisine, pour tous ceux qui se rêvent apprenti cuisinier.

Le concept pour chaque recette : une infographie pour expliquer la composition du plat, une photo de tous les ingrédients, des photos de la recette étape par étape, une photo du plat fini pour la gourmandise.

Un total de 100 recettes : Environ 40 recettes de base : les sauces de base (beurre blanc, sauce hollandaise...), les préparations de base (roux, jus, gastrique...), les cuissons de base (rôtir, braiser, sauter...), les ingrédients de base (le beurre, l'oeuf...). Puis 60 recettes de grands classiques de la cuisine française, pour réaliser parfaitement hors d'oeuvre chauds ou froids (gravlax de saumon, vol-au-vent, soufflé au fromage...), viandes et volailles (boeuf bourguignon, canette laquée, poulet crapaudine...), poissons et crustacés (confit de saumon, lotte à l'armoricaine...) ou accompagnements (pommes dauphine, légumes glacés...).

Un glossaire illustré pour apprendre à maîtriser les gestes du cuisinier et les techniques de dressage.

Illustrations : Yannis Varoutsikos

Compléments scientifiques : Anne Cazor.

Photographies : Pierre Javelle

Biographie de l'auteur

Marianne Magnier Moreno est titulaire d'un CAP de cuisine. Elle a travaillé dans des restaurants à Paris et à New York avant de se consacrer à l'écriture de livres de cuisine, chez Marabout.

Download and Read Online **Le grand manuel du Cuisinier Marianne Magnier Moreno** #0KTOA2P1QJE

Lire Le grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno pour ebook en ligneLe grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno à lire en ligne.Online Le grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno ebook Téléchargement PDFLe grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno DocLe grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno MobipocketLe grand manuel du Cuisinier par Marianne Magnier Moreno EPub
0KTOA2P1QJE0KTOA2P1QJE0KTOA2P1QJE