

Livre

Auteur(s) : Youssef, Jozef (Auteur)

Titre(s) : La cuisine moléculaire à la maison [Texte imprimé] : la physique culinaire sort du laboratoire pour entrer dans votre cuisine / Jozef Youssef.

Editeur(s) : Paris : Marabout, impr. 2013 (impr. en Chine).

Résumé : Maîtriser 15 techniques de cuisine moléculaire à la maison : Sphérification, fumage, mousses et espumas, cuisson sous-vide, déshydratation, infusion rapide, etc. : toutes ces techniques n'auront plus de secrets pour vous. Plus de 20 techniques à découvrir. Bien utiliser les ustensiles professionnels et savoir recréer l'effet recherché si vous n'avez pas les outils de pros. 25 recettes originales pour déguster vos nouvelles expériences.

Notes : Glossaire. Index.

Lien(s) : Traduit de : Molecular cooking at home.

Sujet(s) : Gastronomie moléculaire Cuisine ** Technique



Exemplaires

Bibliothèque	Espace	Emplacement	Support	Cote	Utilisation	Situation	Date de retour	Consultation
Saint-Corneille	Adulte		Livre	641.5 YOU	Prêt normal	En rayon		