

Livre

Auteur(s) : Molinengo, Thierry (Auteur) ;Langot, Michel (Photographe)
;Langot, Domitille (Décorateur)

Titre(s) : Viandes : parer, découper, cuire, 36 techniques, 700 pas à pas / chef Thierry Molinengo ; photographe Michel Langot ; styliste et rédaction Domitille Langot.

Editeur(s) : Paris : La Martinière, 2014.

Collection(s) : (Workshop).

Autres : 1 vol. (243 p.) . illustrations en couleur . 25 x 18 cm

Résumé : Un guide pour maîtriser 36 techniques de coupe, de préparation et de cuisson des viandes : découper un poulet rôti, réaliser un tournedos, farcir une dinde, couper un carpaccio, préparer un médaillon, etc.

Sujet(s) : Cuisine (viande) ;Viande ** Coupe ** Manuels d'amateurs



Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.66 MOL	Prêt normal	Disponible	Plérin