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