

I-art-de-la-fermentation

Livre

Auteur(s) : Kyung, Luna (Auteur) ;Oger, Camille (Auteur)

Titre(s) : L'art de la fermentation / Luna Kyung et Camille Oger.

Editeur(s) : Paris : la Plage, 2016.

Autres : 1 vol. (355 p.) . illustrations en couleur . 27 x 20 cm

Résumé : Les auteures présentent des techniques de fermentation remises au goût du jour en raison de leurs bénéfices pour la santé : salage, saumure, trempage, macération, etc. Elles sont ensuite illustrées grâce à 150 recettes de plats et de boissons : pastèque fermentée à la russe, bière au gingembre, galettes de lentilles à l'indienne, fraises séchées au sel, etc.

Notes : Bibliogr.

Sujet(s) : Cuisine (aliments fermentés) ;Aliments fermentés
;Fermentation



Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.4 KYU	Prêt normal	Sorti	Plaintel