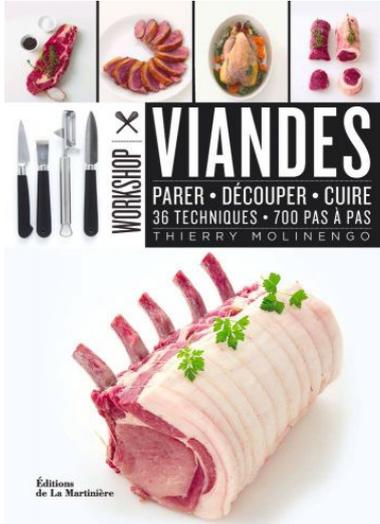


Livre "Viandes-parer-découper-cuire"

0300001359



Descriptif

Livre de 243 pages du chef Thierry MOLINENGO nous expliquant étape par étape ses gestes et astuces pour maîtriser la préparation et la cuisson de toutes les viandes.

Livre de 243 pages du chef Thierry MOLINENGO nous expliquant étape par étape ses gestes et astuces pour maîtriser la préparation et la cuisson de toutes les viandes. Qui ne s'est pas retrouvé avec ce doute terrible : comment découper proprement un poulet, préparer un carré d'agneau, tailler des entrecôtes, préparer un cordon-bleu ? Thierry Molinengo, sous-chef de cuisine au Grand Véfour, nous explique très simplement comment parer, découper et cuire volailles, bœuf, agneau, porc et veau. 36 réalisations sont ainsi proposées dans ce livre, avec près de 700 pas à pas aussi précis qu'un véritable cours de cuisine à la maison !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

H.	2 cm
Pages	243

l.	24,5 cm
----	---------

L.	17,5 cm
----	---------