

Ricette in pentola. Materiali, strumenti e cotture



Pagine:	Rilegato
Editore:	Italian Gourmet
Anno edizione:	2016
Category:	Casa
Autore:	Beppe Maffioli
In commercio dal:	22/11/2016
EAN:	9788898675548

[Ricette in pentola. Materiali, strumenti e cotture.pdf](#)

[Ricette in pentola. Materiali, strumenti e cotture.epub](#)

Il nuovo libro di Italian Gourmet per la collana iTecnici porta la firma di Beppe Maffioli, chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato (Bs), docente Cast Alimenti, esperto di cucina, banqueting e gestione strumenti e risorse. A lui infatti l'editore ha affidato un libro atteso da tempo, dedicato alle diverse tipologie di cottura in uso in cucina (si va dalla A di arrostire, alla B di brasare, passando dalla F di friggere alla M di mantecare...) suddivise e raccontate a seconda dei diversi materiali con cui si lavora (dal rame all'acciaio, dal vetro all'alluminio, dalla pietra ollare alla terracotta smaltata). Beppe Maffioli è uno chef molto stimato, sia per la sua grande preparazione nella cucina delle basi, sia per la sua semplicità e chiarezza di insegnamento: quello che ne deriva è un volume tecnico, molto approfondito, ma nel contempo di semplice e chiara esecuzione. Vi si trovano circa 80 ricette, ripartite nella canonica separazione tra antipasti, primi e secondi di mare e di terra e dessert. Per ognuna, lo chef indica la tipologia di supporto più adatta. Qualche esempio? Le Alici croccanti farcite al caprino con caponatina di verdure (si cuoce in acciaio, acciaio dolce, alluminio), il Risotto mantecato con zafferano, gamberi rossi, calamari e profumo di liquirizia (alluminio antiaderente), il Morro di baccalà in olio cottura con crema di ceci e cime di luppulo (acciaio, ghisa smaltata), il Petto di piccione glassato al vin santo con variazioni di barbabietola (alluminio, rame stagnato, acciaio dolce) e per finire Crème brûlée aromatizzata alle radici di cicoria con crumble al cacao e alla fava Tonka e frutti di bosco (alluminio, acciaio, alluminio gastronomico, ceramica). Di ogni materiale di cottura invece, Beppe ha preparato un'accurata scheda

tecnica e propone una ricetta esemplificativa, dettagliata negli step di lavorazione fotografati. Il tutto, come sempre nello stile editoriale di italian gourmet, accuratamente fotografato, dallo Studio Lonati di Brescia, in 256 pagine. Un libro che si rivolge sia a un pubblico di professionisti interessati a ottimizzare tempi e modalità

del proprio lavoro – che possono sfruttare i molteplici vantaggi che la descrizione tecnica gli offre - sia agli appassionati gourmet, sempre più

esigenti in fatto di aggiornamenti sulle novità

offerte dal settore enogastronomico.

Il tofu fatto in casa è semplice e si presta a molte ricette dolci e salate per via del gusto neutro, perfetto per abbinamenti fantasiosi Qui troverai tutto ciò che riguarda la pentola a pressione: le migliori pentole a pressione, ricette, marche e recensioni. Un libro è un insieme di fogli, stampati oppure manoscritti, delle stesse dimensioni, rilegati insieme in un certo ordine e racchiusi da una copertina. Un ebook (scritto anche e-book o eBook), in italiano libro elettronico, è un libro in formato digitale a cui si può avere accesso mediante computer e dispositivi. Questo sito o gli strumenti terzi da esso utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella Informativa cookie. La pentola a induzione. Informati prima di comprare. Ieri ho aperto alcuni peperoncini piccanti. I fumi emessi da un polimero surriscaldato possono produrre sintomi. Innanzitutto è una pentola (che può essere dei più svariati materiali, dall'acciaio al rame, antiaderente o addirittura in pietra) con un. 12.

Una corretta pulizia. Il libro è. Informati prima di comprare. Il tofu fatto in casa è semplice e si presta a molte ricette dolci e salate per via del gusto neutro, perfetto per abbinamenti fantasiosi Qui troverai tutto ciò che riguarda la pentola a pressione: le migliori pentole a pressione, ricette, marche e recensioni.

Il primo trucco per cucinare al meglio è mantenere sempre efficienti e ben pulite le nostre pentole. Questo sito o gli strumenti terzi da esso utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella Informativa cookie. La pentola a induzione. Innanzitutto è una pentola (che può essere dei più svariati materiali, dall'acciaio al rame, antiaderente o addirittura in pietra) con un. Informati prima di comprare.

2011 · Dario, a quando un post sugli alimenti conservanti (chiedo scusa se lo hai già fatto e me lo sono perso). “I fumi prodotti dal surriscaldamento di una pentola antiaderente sono nocivi per le persone. Innanzitutto è una pentola (che può essere dei più svariati materiali, dall'acciaio al rame, antiaderente o addirittura in pietra) con un. Consigli e recensioni sui libri da vale la pena di leggere, che narrano di cucina, cibo e vino, racconti, romanzi e poesie di autori celebri 19.