

## Larousse Cuisinier

TOUT POUR REUSSIR SA CUISINE : IDEE DECO, SOLUTIONS TECHNIQUES, NOUVEAUX PRODUITS, ACTUALITE PROFESSIONNELLE

A basic reference to the cuisine of Escoffier with 6,000 dishes for hors-d'oeuvre, soups, eggs and fish, entrees, salads, pastas, vegetables, pastries.

The acclaimed authority on sauce making, completely updated and, for the first time, featuring invaluable step-by-step color photographs. Every good cook knows that a great sauce is one of the easiest ways to make an exemplary dish. Since its James Beard Award-winning first edition, James Peterson's Sauces has remained the go-to reference for professionals and sophisticated home cooks, with nearly 500 recipes and detailed explanations of every kind of sauce. This new edition, published nearly ten years after the previous one, tacks with today's movement toward lighter, fresher flavors and preparations and modern cooking methods, while also elucidating the classic sauces and techniques that remain a foundation of excellence in the kitchen. The updated, streamlined design also features, for the first time, full-color photos that clearly show these essential sauces at every step—bringing the author's expertise to life like never before.

Des recettes pour les repas quotidiens de la famille, mais aussi pour recevoir, organisées en thématiques, pour trouver des idées en toutes occasions. 500 recettes pour les repas quotidiens en famille ou pour les grandes occasions, 14 thématiques, pour cuisiner toute l'année : entrées ; vive les classiques ! ; en toute simplicité ; vite fait, vite prêt ; zéro préparation, longue cuisson ; le best of des enfants ; et pourquoi pas des pâtes ? ; des légumes sinon rien ; programme minceur ; budget serré ; surprises pour les papilles ; dîner chic et raffiné ; allons voir ailleurs ; desserts. Des rubriques utiles et amusantes : à servir... variez les accompagnements des plats ou préparez-le au moment idéal pour le servir (brunch, pique-nique, repas de fête, soirée d'hiver, en été...) ; c'est aussi bon... essayez des variantes à la recette ; mon plus... aidez-vous des idées de présentation ou d'organisation de l'auteur ; truc de chef... essayez le tour de main garantissant la réussite de la recette ; ultra-rapide... découvrez des bonnes astuces pour gagner du temps ; faites-le vous-même... réalisez à la maison une préparation du commerce (pâte brisée, pâte à pizza, tapenade, mayonnaise, citron confit...). Une double page illustrée par chapitre, qui se focalise sur un aspect particulier du thème du chapitre, pour encore plus d'idées : les basiques du placard, nos alliés les surgelés, des menus SOS invités surprise ou des menus TGV, des conseils déco dans "la smart touch".

Le Petit Larousse cuisinier

Petit Larousse cuisinier  
Vous êtes à court d'idées pour nourrir votre tribu, les copines débarquent et vous avez la tête vide, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout ce beau monde... Ouvrez au plus vite le Petit Larousse cuisinier ! Vous y trouverez : Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours. Plusieurs recettes tout en images pour réussir à coup sûr. Et un "Atelier de cuisine" qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un oeuf... Des pictos pour distinguer d'un coup d'oeil des recettes légères, celles qu'on peut faire

à l'avance ou les plats express. Et aussi des conseils, astuces, variantes et idées de menus. Une cuisine variée, gourmande et pleine de saveurs !

"I could not have written A Cook's Tour without this book. There is so much I would have missed. So dig in. Enjoy... Eat. Eat adventurously. Miss nothing. It's all here in these pages." —From the Foreword by Anthony Bourdain Sit down for a meal with the locals on six continents—what they are eating may surprise you. Extreme Cuisine examines eating habits across the globe, showing once and for all that one man's road kill is another man's delicacy! "I've tried to make this book a guide to how the other half dines and why. Over a period of twenty-five years I've augmented my meat-and-potatoes upbringing in the United States to try a wide variety of regional specialties, from steamed water beetles, fried grasshoppers and ants, to sparrow, bison and crocodile. I've eaten deep-fried bull's testicles in Mexico, live shrimp sushi in Hawaii, mice cooked over an open wood fire in Thailand, pig stomach soup in Singapore, minced water buffalo and yak butter tea in Nepal, stir-fried dog tongue, and "five penis wine" in China." —From the introduction by Jerry Hopkins Dive headfirst into food culture from around the world. Join author Jerry Hopkins on a culinary and cultural tour as he explores foods that may seem bizarre, and often off-putting, to us. As he says, "What is considered repulsive to someone in one part of the world, in another part of the world is simply considered lunch." Part travelogue, part cultural commentary and history, and part cookbook (yes, really), with Extreme Cuisine anyone can become an adventurous eater—or at least learn what it's like to be one. Chapters include: Mammals Reptiles & Water Creatures Birds Insects, Spiders & Scorpions Plants Leftovers

Si votre cuisine vous apparaît un peu comme un monde mystérieux à explorer, une terre inconnue remplie d'objets étranges mais fascinants, alors laissez-vous guider par cet ouvrage. Découvrez 200 recettes très simples à réaliser pour tout apprendre sur les légumes, maîtriser la cuisson des viandes, préparer des poissons savoureux et devenir un "presque" chef pâtissier ! 40 recettes détaillées et illustrées étape par étape, parce que faire ses premiers pas aux fourneaux n'est pas toujours facile. Des pages pratiques pour sélectionner son matériel, connaître les saisons des fruits et légumes, savoir choisir une viande ou un poisson, maîtriser les cuissons, les épices et les herbes aromatiques... Au fil des pages, des trucs et astuces, des variantes, des conseils, pour progressivement aller plus loin. Vous avez maintenant toutes les clés pour devenir un "presque chef" !

Includes recipes for cooking horse meat, goats, dogs, cats, rats, rabbits, hares, squirrels, turtles, snakes, eels, sharks, frogs, and insects, among other unusual food sources.

Un ouvrage pour se faire plaisir et surprendre ses amis et parents avec de délicieuses recettes ! Plus de 80 recettes sont proposées aux enfants, des classiques aux plus alléchantes : Taboulé à la menthe , crumble aux pommes, gâteau au yaourt, tarte aux carambar, mousse au chocolat, friture de Pâques, les crêpes de mardi-gras, mini feuilletés à l'emmental, la soupe à la citrouille, pommes au four... Les recettes sont réparties en 7 onglets : C'est la rentrée ! Happy Halloween, Joyeux Noël, Carnaval en cuisine, Joyeuses Pâques, Vive les vacances, Bon anniversaire ! Une maquette ludique et amusante, permet de bien différencier et identifier les 7 domaines abordés, et de nombreuses illustrations

accompagnent les questions et les réponses. Une fermeture de livre originale : une patte sur toute la hauteur qui se rabat sur la couverture, tenue par un élastique le long duquel coulisse un petit personnage qui vient s'incruster dans la patte de fermeture.

There's never been a book about food like *Let's Eat France!* A book that feels literally larger than life, it is a feast for food lovers and Francophiles, combining the completist virtues of an encyclopedia and the obsessive visual pleasures of infographics with an enthusiast's unbridled joy. Here are classic recipes, including how to make a pot-au-feu, eight essential composed salads, pâté en croûte, blanquette de veau, choucroute, and the best ratatouille. Profiles of French food icons like Colette and Curnonsky, Brillat-Savarin and Bocuse, the Troigros dynasty and Victor Hugo. A region-by-region index of each area's famed cheeses, charcuterie, and recipes. Poster-size guides to the breads of France, the wines of France, the oysters of France—even the frites of France. You'll meet endive, the belle of the north; discover the croissant timeline; understand the art of tartare; find a chart of wine bottle sizes, from the tiny split to the Nebuchadnezzar (the equivalent of 20 standard bottles); and follow the family tree of French sauces. Adding to the overall delight of the book is the random arrangement of its content (a tutorial on mayonnaise is next to a list of places where Balzac ate), making each page a found treasure. It's a book you'll open anywhere—and never want to close.

An illuminating account of how history shapes our diets—now revised and updated. Why did the ancient Romans believe cinnamon grew in swamps guarded by giant killer bats? How did the African cultures imported by slavery influence cooking in the American South? What does the 700-seat McDonald's in Beijing serve in the age of globalization? With the answers to these and many more such questions, *Cuisine and Culture, Second Edition* presents an engaging, informative, and witty narrative of the interactions among history, culture, and food. From prehistory and the earliest societies around the Tigris and Euphrates Rivers to today's celebrity chefs, *Cuisine and Culture, Second Edition* presents a multicultural and multiethnic approach that draws connections between major historical events and how and why these events affected and defined the culinary traditions of different societies. Fully revised and updated, this Second Edition offers new and expanded features and coverage, including: New Crossing Cultures sections providing brief sketches of foods and food customs moving between cultures More holiday histories, food fables, and food chronologies Discussions of food in the Byzantine, Portuguese, Turkish/Ottoman, and Austro-Hungarian empires Greater coverage of the scientific genetic modification of food, from Mendel in the 19th century to the contemporary GM vs. organic food debate Speculation on the future of food And much more! Complete with sample recipes and menus, as well as revealing photographs and illustrations, *Cuisine and Culture, Second Edition* is the essential survey history for students of food history.

100 produits classés de A à Z avec des conseils pour bien les choisir, les

conserver et les préparer. 300 recettes types et leurs variantes à réaliser en toute simplicité : omelettes, quiches, grillades, rôtis, pot-au-feu, gratins, gâteaux, mousses... 200 recettes originales, plus élaborées, niais pas compliquées, pour préparer des plats raffinés : caviar d'aubergine, grenadins de veau à l'orange, fondue au chocolat... Les techniques de base expliquées et illustrées pas à pas pour être sûr de réussir beurre blanc, mayonnaise, vinaigrette, pâte brisée, pâte à crêpes, crème Chantilly... 100 idées de menus pour chaque occasion (déjeuner entre amis, repas de fête, dîner en tête à tête, repas économique...). Des pages pratiques : pour savoir quel matériel ou ustensile utiliser ; pour apprendre à maîtriser les différents types de cuisson (à l'eau, à la vapeur, au four...) ; pour savoir comment cuisiner les herbes et les épices pour connaître les principaux accords entre les mets et les vins ; pour découvrir le vocabulaire de la cuisine. Le livre de cuisine parfait pour débiter et réussir sans stresser !

Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications presents a unique overview of molecular gastronomy, the scientific discipline dedicated to the study of phenomena that occur during the preparation and consumption of dishes. It deals with the chemistry, biology and physics of food preparation, along with the physiology of food consumption. As such, it represents the first attempt at a comprehensive reference in molecular gastronomy, along with a practical guide, through selected examples, to molecular cuisine and the more recent applications named note by note cuisine. While several books already exist for a general audience, either addressing food science in general in a "light" way and/or dealing with modern cooking techniques and recipes, no book exists so far that encompasses the whole molecular gastronomy field, providing a strong interdisciplinary background in the physics, biology and chemistry of food and food preparation, along with good discussions on creativity and the art of cooking. Features: Gives A–Z coverage to the underlying science (physics, chemistry and biology) and technology, as well as all the key cooking issues (ingredients, tools and methods). Encompasses the science and practice of molecular gastronomy in the most accessible and up-to-date reference available. Contains a final section with unique recipes by famous chefs. The book is organized in three parts. The first and main part is about the scientific discipline of molecular and physical gastronomy; it is organized as an encyclopedia, with entries in alphabetical order, gathering the contributions of more than 100 authors, all leading scientists in food sciences, providing a broad overview of the most recent research in molecular gastronomy. The second part addresses educational applications of molecular gastronomy, from primary schools to universities. The third part provides some innovative recipes by chefs from various parts of the world. The authors have made a particular pedagogical effort in proposing several educational levels, from elementary introduction to deep scientific formalism, in order to satisfy the broadest possible audience (scientists and non-scientists). This new resource should be very useful to food scientists and chefs, as well as food and culinary science students and all lay

people interested in gastronomy.

Essays on food and language from the Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009.

This magnificent new book demonstrates the development of a distinctive, unified culinary tradition throughout the Italian peninsula. Thematically organized and beautifully illustrated, Italian Cuisine is a rich history of the ingredients, dishes, techniques, and social customs behind the Italian food we know and love today.

1400 recettes pour tous les goûts : des recettes classiques bien sûr, mais aussi des recettes légères avec des conseils diététiques, des recettes végétariennes, des recettes à faire au micro-ondes et des recettes du monde entier... ponctuées de pages thématiques pour varier les styles (cuisine au wok, cuisine tex-mex, brunch, goûters d'enfants...). 1000 produits du marché répertoriés et des conseils pour les choisir, les préparer et les conserver. Les préparations de base photographiées étape par étape (sauce béarnaise, beurre blanc, crème pâtissière...) pour être sûr de les réussir. Tous les mots de la cuisine, les techniques et les tours de main indispensables clairement expliqués. Un guide des vins, de la cave à la table, pour apprendre à les sélectionner et les accorder. Des menus pour chaque mois de l'année et 4 semaines de menus santé. Pour que la cuisine soit toujours un plaisir !

1800 recettes, des plus classiques aux spécialités régionales et aux recettes étrangères les plus connues. Après des pages consacrées à la conservation, à la cuisson ou au matériel, les recettes sont classées par thème. Ce livre donne des astuces pour gagner du temps et n'oublie pas les produits de remplacement tels que les surgelés ou les conserves...

With contributions from Karen Leathem, Patricia Kennedy Livingston, Michael Mizell-Nelson, Cynthia LeJeune Nobles, Sharon Stallworth Nossiter, Sara Roahen, and Susan Tucker New Orleans Cuisine: Fourteen Signature Dishes and Their Histories New Orleans Cuisine shows how ingredients, ethnicities, cooks, chefs, and consumers all converged over time to make the city a culinary capital.

Plus de 300 recettes pour ne jamais manquer d'idées ! Vous êtes à court d'inspiration pour nourrir votre tribu, les amis débarquent et les idées vous manquent, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout ce beau monde... Vite, ouvrez votre Petit Larousse Cuisinier ! Vous y trouverez : • Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours... • Plusieurs recettes en pas-à-pas pour réussir à coup sûr, et un « Atelier de cuisine » qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un œuf... • Des pictos pour distinguer d'un coup d'œil les recettes légères, les recettes express et les recettes à préparer à l'avance. • Et aussi des conseils, des astuces et des variantes pour multiplier les possibilités !

With this book, Chilean master chef Robert Marin gives the tips and techniques of Chilean cooking for more than 100 recipes straight from his homeland. The book also gives a quick lesson in pairing food with Chilean wine as well as an introductory primer on the history and influences of Chilean cuisine.

First published in 1962, Elizabeth David's culinary odyssey through provincial France forever changed the way we think about food. With elegant simplicity, David explores the authentic flavors and textures of time-honored cuisines from such provinces as Alsace, Provence, Brittany, and the Savoie. Full of cooking ideas and recipes, French Provincial Cooking is a scholarly yet straightforward celebration of the traditions of French regional cooking. For more than seventy years, Penguin has been the leading publisher of classic literature in the English-speaking world. With more than 1,700 titles, Penguin Classics represents a global bookshelf of the best works throughout history and across genres and disciplines. Readers trust the series to provide authoritative texts enhanced by introductions and notes by distinguished scholars and contemporary authors, as well as up-to-date translations by award-winning translators.

1 800 recettes pour tout cuisiner : - les préparations de base (fonds, sauces, pâtes...) - les grands classiques de la cuisine familiale (blanquette de veau, tomates farcies, pot-au-feu...) - les plats de fête (civet de lièvre au chocolat, canard laqué, foie gras en brioche...) - les spécialités régionales (flamiche, cotriade, ratatouille, far...) - les mets étrangers les plus connus (osso-buco, minestrone, waterzoï...). Un chapitre spécial "cuisine rapide" : plus de 60 plats sains et savoureux, prêts en moins de 20 minutes, à base des réserves les plus courantes du placard et du réfrigérateur. Les tours de main et les gestes essentiels dans la cuisine, illustrés étape par étape. Toute la cuisine à portée de main !

L'inspiration vous fait défaut ? Alors puisez dans cet ouvrage des recettes et des idées pour cuisiner en toute occasion. Boeuf bourguignon ou pizza des quatre saisons ? Spaghettis carbonara ou papillotes de rougets ? Foie gras aux agrumes ou crevettes à la thaïe ? Mordu d'apéritif, cuistot au quotidien, amateur de tradition, inconditionnel de la pasta, végétarien ou curieux de cuisine exotique..., essayez de nouvelles recettes ou redécouvrez les incontournables. Si vous êtes débutant, rendez-vous à l'" Atelier de cuisine " pour apprendre " pas à pas " à réussir une béchamel, découper un poulet cuit, paner une escalope, décortiquer un crabe...

The beloved sequel to the bestselling classic, *Mastering the Art of French Cooking, Volume II* presents more fantastic step-by-step French recipes for home cooks. Working from the principle that "mastering any art is a continuing process," Julia Child and Simone Beck gathered together a brilliant selection of new dishes to bring you to a yet higher level of culinary mastery. They have searched out more of the classic dishes and regional specialties of France, and adapted them so that Americans, working with American ingredients, in American kitchens, can achieve the incomparable flavors and aromas that bring up a rush of memories—of lunch at a country inn in Provence, of an evening at a great Paris restaurant, of the essential cooking of France. From French bread to salted goose, from peasant ragoûts to

royal Napoleons, recipes are written with the same detail, exactness, and clarity that are the soul of *Mastering the Art of French Cooking*.

During the Age of Revolution, Paris came alive with wildly popular virtuoso performances. Whether the performers were musicians or chefs, chess players or detectives, these virtuosos transformed their technical skills into dramatic spectacles, presenting the marvelous and the outré for spellbound audiences. Who these characters were, how they attained their fame, and why Paris became the focal point of their activities is the subject of Paul Metzner's absorbing study. Covering the years 1775 to 1850, Metzner describes the careers of a handful of virtuosos: chess masters who played several games at once; a chef who sculpted hundreds of four-foot-tall architectural fantasies in sugar; the first police detective, whose memoirs inspired the invention of the detective story; a violinist who played whole pieces on a single string. He examines these virtuosos as a group in the context of the society that was then the capital of Western civilization. This title is part of UC Press's *Voices Revived* program, which commemorates University of California Press's mission to seek out and cultivate the brightest minds and give them voice, reach, and impact. Drawing on a backlist dating to 1893, *Voices Revived* makes high-quality, peer-reviewed scholarship accessible once again using print-on-demand technology. This title was originally published in 1999.

*Larousse Gastronomique* is the world's classic culinary reference book, with over 35,000 copies sold in the UK alone. *Larousse* is known and loved for its authoritative and comprehensive collection of recipes. Here it is brought up to date for 2009 in an attractive edition containing over 900 new colour and black and white photographs. All chapters have been read and edited by field specialists, and 85 biographies of chefs have been added. Entries have also been regrouped for increased accessibility. Originally created by Prosper Montagné and published in 1938, this essential addition to any kitchen has withstood the test of time and become an invaluable source of information for every enthusiastic cook. Without the exaggeration and extravagant distractions of many of today's cookery titles, *New Larousse Gastronomique* contains recipes, tips, cooking styles and origins for almost every dish in history.

A lavish array of traditional French soup dishes presents more than ninety authentic recipes representing the finest in French regional cookery, ranging from Pot-au-Feu and Bouillabaise to Basque Baratzuri Salda and Dordogne's Sobronade, highlighted by full-color photographs of the French countryside.

Widely recognized as the godfather of modern American cooking and a mentor to such rising celebrity chefs as Mario Batali, Jeremiah Tower is one of the most influential cooks of the last thirty years. Now, the former chef and partner at *Chez Panisse* and the genius behind *Stars* San Francisco tells the story of his lifelong love affair with food -- an affair that helped to spark an international culinary revolution. Tower shares with wit and honesty the real dish on cooking, chefs, celebrities, and what really goes on in the kitchen. Above all, Tower rhapsodizes about food -- the meals choreographed like great ballets, the menus scored like concertos. No other book reveals more about the seeds sown in the seventies, the excesses of the eighties, and the self-congratulations of the nineties. No other chef/restaurateur who was there at the very beginning is better positioned than Jeremiah Tower to tell the story of the American culinary revolution.

C'est en dirigeant un laboratoire du CNRS consacré aux mots et aux dictionnaires que Jean Pruvost a contracté une dicopathie incurable. Chaque foyer possède au moins un exemplaire de ce condensé d'érudition, inlassablement mis à jour par l'usage et codifié par l'Académie. Ivre des mots, ce dicolâtre vit, lui, entouré de 10 000 dictionnaires. Créateur d'une Journée annuelle des dictionnaires qui réunit depuis vingt ans des linguistes du monde entier, il se livre à un passionnant effeuillage de l'objet de toutes ses convoitises dont il goûte jusqu'à l'odeur... On découvre l'histoire passionnante de ce best-seller méconnu et mille anecdotes.

Comment, au XIXe siècle, la « fesse » a-t-elle été jugée si indigne qu'elle a disparu de certaines éditions ? Pourquoi trouvait-on la définition d'« un » automobile ou d'« une » cyclone avant que Littré ne change d'avis pour ce dernier mot ? Le « sexe féminin », « sexe imbécile » selon Furetière, n'y était guère mieux traité que l'« étudiante », cette « jeune fille de condition modeste et de mœurs légères ». Et que dire de ce collégien qui a rageusement biffé la mention des 30 000 mots annoncée sur la page de garde de son dictionnaire pour les remplacer par 28 943, selon son décompte ? De Furetière et Vaugelas au Robert en passant par le Littré, la saga des Larousse ou le Dictionnaire de l'Académie, Jean Pruvost nous fait partager son addiction pour les mots de la langue française, leur histoire et leurs secrets.

150 recettes pour manger léger sans renoncer au plaisir et à la gourmandise ! Manger léger n'est plus synonyme de plats insipides ou de régimes faits de privations. Pour maintenir ou réduire votre poids, misez sur une cuisine qui privilégie les légumes, les céréales et les fruits en quantité, met en valeur les viandes maigres et utilise des modes de cuisson sains. Et en prime, vous gagnerez en énergie : qui voudrait s'en priver ? Découvrez : - des recettes légères et gourmandes pour toutes les occasions - des classiques en version légère et des créations originales - des pas à pas pour maîtriser quelques principes de base - des astuces minceur, conseils et variantes Régalez-vous en toute légèreté !

Larousse Pâtisserie and Baking is the complete guide from the authoritative French cookery brand Larousse. It covers all aspects of baking - from simple everyday cakes and desserts to special occasion show-stoppers. There are more than 200 recipes included, with everything from a quick-mix yoghurt cake to salted caramel tarts and a spectacular mixed berry millefeuille. Special features on baking for children, lighter recipes and quick bakes, among many others, provide a wealth of ideas. More than 30 extremely detailed step-by-step technique sections ensure your bakes are perfect every time. The book also includes workshops on perfecting different types of pastry, handling chocolate, cooking jam and much more, demonstrated in clear, expert photography. This is everything you need to know about pastry, pâtisserie and baking from the cookery experts Larousse.

The white colonisers of Australia suffered from Alliumphobia, a fear of garlic. Local cooks didn't touch the stuff and it took centuries for that fear to lift. This food history of Australia shows we held onto British assumptions about produce and cooking for a long time and these fed our views on racial hierarchies and our place in the world. Before Garlic we had meat and potatoes; After Garlic what we ate got much more interesting. But has a national cuisine emerged? What is Australian food culture? Renowned food writer John Newton visits haute cuisine or fine dining restaurants, the cafes and mid-range restaurants, and heads home to the dinner tables as he samples what everyday people have cooked and eaten over centuries. His observations and recipes old and new, show what has changed and what hasn't changed as much as we might think even though our chefs are hailed as some of the best in the world.

Vous vivez seul (ou à deux) et souhaitez vous préparer de bons petits plats complets, équilibrés et gourmands, sans pour autant devoir cuisiner pour l'équivalent d'un régiment ? Pour que les dîners solo ne riment plus jamais avec pizza surgelée devant la télé, plongez-vous vite dans cet ouvrage ! Tarte tatin provençale, mijoté de boeuf aux patates douces ou encore fondant chocolat-pécan... découvrez plus de 40 recettes ingénieuses et gourmandes imaginées pour une ou deux personnes, ainsi que des dizaines de conseils pour vous aider à mieux organiser votre cuisine au quotidien sans gâchis. Finie la déprime de la



malbouffe et du gaspillage : désormais, mitonnez-vous de délicieux petits plats en solo sans culpabilité ! Vincent Amiel est auteur et styliste culinaire. Toujours à l'affût de nouvelles saveurs et de jolies choses, il s'efforce de proposer des recettes goûteuses, simples et accessibles, et dotées d'une esthétique qui lui est chère. Claire Payen est photographe culinaire et collabore régulièrement avec de nombreux titres de presse et maisons d'édition, en duo avec Vincent Amiel.

This resource offers an index of classic and modern cooking techniques, tools of the trade, and recipes; four-color ingredient glossaries; culinary histories/biographies of the greatest chefs; full-color photos, including over four hundred behind-the-scenes images of upscale restaurants; and more.

Un livre pour apprendre à cuisiner même aux plus novices : Une introduction pratique détaillée, pour apprendre à connaître, choisir et se servir des différents ustensiles utiles dans une cuisine, à choisir ses ingrédients en fonction des saisons. 200 recettes simples et savoureuses pour apprendre les bases de la cuisine : 40 recettes détaillées en pas à pas photographiques. Des idées pour aller plus loin, des astuces, des tours de main, pour que vous puissiez progressivement être autonome dans votre cuisine. Un glossaire pour que le vocabulaire soit compréhensible en un clin d'oeil.

[Copyright: 1032fee290d0f82fb4cce886c42eed96](#)