

## Tecniche E Ricette Per Fare Formaggi Di Fattoria Di Pecora Capra Bufala E Mucca

Fra i molteplici obiettivi della serie di monografie dedicata alla soluzione economica di moltissimi piccoli e grandi problemi pratici che possono rendere più vivibile e confortevole un appartamento, il tema che viene sviscerato in profondità sotto tutti gli aspetti nelle quasi 1200 pagine di testo in quadricromia parte da un preciso interrogativo: con quali caratteristiche si può tentare di realizzare o ristrutturare un'abitazione in modo che sia comodamente fruibile per tutte le età, su tutto l'arco della vita, da quando si è appena nati fino alla vecchiaia più avanzata? La cucina è l'ambiente abitativo che concentra la massima parte di tecnologia e di impiantistica. Assieme al servizio igienico e alla stanza da letto la sua presenza è indispensabile. L'analisi critica delle sue caratteristiche e i suggerimenti progettuali per renderla affidabile, accessibile, fruibile e utilizzabile nella maggiore parte dei casi ha richiesto di dedicare a questo tema un'intera monografia. L'attenzione particolare che viene dedicata all'argomento è quella dell'accessibilità. Ancora e di nuovo, il numero sempre maggiore di anziani –in particolare quelli che vivono da soli- e di diversamente abili che per ragioni diverse sono costretti a vivere in casa propria richiede di effettuare interventi correttivi il più delle volte irrealizzabili, come nel caso in cui occorra ampliare un cucinino in un alloggio di modesta superficie, a prescindere dai costi di intervento, sovente non affrontabili.

Guida graduale su come conservare e preservare il cibo - Stumenti necessari - Tecniche e come preparare - Come conservare e invasare con successo il cibo Rinuncia di responsabilità: L'autore o detentore(i) del diritti di copyright non afferma alcun diritto, promesse, o garanzie riguardo all'accuratezza, la completezza, o l'adeguatezza del contenuto di questo libro e esplicitamente non riconosce alcuna responsabilità per errori e omissioni riguardo al contenuto riportato. Il prodotto è ad uso di consultazione solamente.

Ti piacerebbe lavorare nel mondo della ristorazione evitando qualsiasi tipo di stress? Sono certo di sì! Come puoi ben immaginare, gestire una squadra in un settore competitivo come questo è qualcosa di estremamente impegnativo, tanto più se il tuo obiettivo è quello di portare al successo la tua attività imprenditoriale in maniera sana ed efficiente. Uno degli elementi che tuttavia devono essere gestiti con particolare attenzione riguarda il rapporto tra chef e ristoratore. Un rapporto, il loro, caratterizzato spesso e volentieri da una serie di tensioni che vanno inesorabilmente ad impattare anche su tutto il resto, vanificando quindi tutti gli sforzi e i sacrifici fatti fino a quel momento. È proprio per questo che diventa fondamentale sviluppare una relazione sinergica tra le due parti, finalizzata al raggiungimento di un obiettivo comune. La domanda che viene quindi da farsi è la seguente: "Come fare per affermarsi nella ristorazione sviluppando un rapporto ideale chef-ristoratore?". In questo libro, troverai una combinazione di nozioni teoriche e soluzioni pratiche per sviluppare procedure efficienti che ti aiuteranno a vincere nella ristorazione, così da differenziarti da tutti i tuoi competitor. Una cosa è certa: la ricetta per il successo in questo settore esiste e si trova all'interno di questo libro... Che ne dici di metterti in gioco? LA MIA ESPERIENZA NELLA RISTORAZIONE Il segreto per lavorare nella ristorazione con successo. Come sviluppare la leadership in cucina. Quali sono le 3 qualità che si devono avere in questo settore. LA RISTORAZIONE OGGI Quali sono le 3 domande che bisogna farsi per capire se la propria attività può essere sostenibile nel lungo periodo. In che modo TripAdvisor ha cambiato le regole del gioco. Quali sono i 9 errori da non commettere nella ristorazione. IL GIUSTO ATTEGGIAMENTO PSICOLOGICO NELLA RISTORAZIONE Come trovare la giusta motivazione per gestire una squadra. Le 10 caratteristiche che deve avere un leader nella ristorazione. Per quale motivo comunicare con assertività è vincente. COME CREARE PROCEDURE EFFICIENTI Il segreto per gestire il tuo tempo al meglio e avere meno stress. KPI Indicators: cosa sono, a cosa servono e perché sono fondamentali per gestire i propri obiettivi efficacemente. In che modo è possibile portare il margine di errore al minimo. RIPARTIRE COL PIEDE GIUSTO Come innescare un processo di cambiamento finalizzato al raggiungimento del risultato. Perché formarsi è il modo migliore per ripartire con decisione. Qual è l'obiettivo principale che chef e ristoratore devono provare a raggiungere insieme. L'AUTORE Executive Chef e consulente Mosè Milan, nato a Rovigo nel 1982, si occupa da più di 20 anni di ristorazione, gestendo e dirigendo già all'età di 26 anni una brigata di cucina. Negli anni ha sempre cercato di ampliare i propri orizzonti formativi maturando molteplici esperienze in Italia e all'estero e prendendo parte a centinaia di corsi legati al tema della ristorazione, della Leadership e della gestione delle emozioni e dello stress. È un caparbio fautore di giustizia e franchezza e un accanito appassionato di lettura. Ama migliorarsi e aiutare gli altri a fare altrettanto, con l'obiettivo di stimolare le persone a creare valore e ad impegnarsi in ciò che si fa, così da diventare la versione migliore di se stessi.

Questo è un libro singolare sull'arte dolciaria alla corte di papa Alessandro VII (1655-1667). Vi si invita a un affascinante viaggio storico-culturale intorno al credenziere Girolamo Mei e al suo manoscritto inedito, che contiene ben 211 ricette. Massimo Montanari nella sua presentazione ne parla come frutto di una cultura europea che non conosce confini, ma allo stesso tempo lo descrive come un documento prezioso che anticipa una germogliante realtà culturale di identità tutta italiana. Inoltre proprio nell'utilizzo dello zucchero, alimento principe del Seicento, individua uno spazio magico attraverso insospettabili convergenze tra la cultura popolare e la cultura di corte. Ma il credenziere, chi era costui? Per la prima volta si racconta il suo ruolo strategico nel banchetto barocco, quale più precoce esempio di multitasking. Emerge così la figura di Girolamo Mei, che, per esprimere la magnificenza di papi e principi, allestiva con argenterie pregiate e cristallerie legate in oro credenze montate a mille piani, tali da suscitare ammirazione anche in Carlo Fontana, che ne lascia testimonianza nel suo Suntuoso Convito. Il manoscritto rivela i primi segreti per creare trionfi di gelo, di marzapane, addirittura di insalata e persino di ghiaccio e di zucchero. Questi meravigliosi capolavori effimeri erano talvolta disegnati da grandi artisti come Gian Lorenzo Bernini e Pietro da Cortona. Si propone una prima classificazione delle straordinarie sculture in zucchero per valorizzare questo aspetto di storia poco noto. Dalle pagine di questo volume emana il profumo irresistibile delle dolci squisitezze preparate dal nostro credenziere: sciroppo di viole, ciambellette di pistacchi, conserva di fiori di lavanda, biscottini speziati. Forse il vero valore di questo ricettario, finalmente sottratto alla dimenticanza, si trova tra le righe, dove si cela un linguaggio eloquente che parla di storia, economia, costumi, cultura materiale e persino di aspirazioni. Sembrano in apparenza soltanto ricette, mere indicazioni per preparare dolci prelibatezze, ma in realtà si tratta di pregevoli reperti, che non parlano solo di cucina, ma sono invece piccoli gioielli di conoscenza. JUNE DI SCHINO, studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione italiana, ha realizzato 26 mostre in Italia e all'estero, tra le quali The Italian Pavilion, dedicato ai dolci delle festività regionali, per l'evento internazionale a New York Celebrating Confectionery (1999), e Magnificenze a Tavola: le arti del banchetto rinascimentale, con Marina Cogotti, a Villa d'Este a Tivoli (2012). Docente presso le Università di Bologna e di Roma Tre, è autrice di numerosi studi scientifici anche in inglese. Specializzata nella ricerca di manoscritti inediti, tra le pubblicazioni: Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia, 1668 (2000) e nel 2002, premiato dal re Gustavo di Svezia, e vincitore del Sophie Coe Award dell'Università di Oxford; Il viaggio di Innocenzo XII da Roma a Nettuno 1697 con Furio Luccichenti (2004); I Fasti del Banchetto Barocco (2005), premiato a Pechino come The best culinary history book. Basata su vaste ricerche d'archivio è la monografia Bartolomeo Scappi: il cuoco segreto dei papi e la confraternita dei cuochi e dei pasticceri con Furio Luccichenti, (2008) vincitore fra l'altro del Premio Bancarella e del premio Orio Vergani. Nel 2013 ha ricevuto il premio Le Muse per la letteratura a Firenze, e ha pubblicato The Significance and Symbolism of Sugar Sculpture at Italian Court Banquets, Oxford International Food Symposium, Prospect books. Ha collaborato anche ai volumi della Oxford University Press Italian Food (2013) e Sweets (2015).

Vivere e lavorare in campagna: coltivare la terra, allevare gli animali, preparare il cibo in casa, crearsi una cantina. Come gestire l'orto, il giardino, gli animali da cortile, come fare i formaggi, le conserve, le marmellate, i liquori, il pane, la carne, il vino, l'aceto, l'olio extravergine

di oliva e tanto altro ancora in un eBook di 479 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

Nel 1524 Eleonora Gonzaga invia da Urbino a Mantova, in dono alla madre Isabella d'Este, una "credenza" di ceramiche appositamente create dal più grande ceramista dell'epoca, Nicola d'Urbino. I ventiquattro pezzi della credenza originale, autentici capolavori oggi sparsi nei musei e nelle collezioni private di tutto il mondo, sono stati accuratamente riprodotti da Ester Mantovani, rendendo possibile ammirarli a distanza di secoli. Al catalogo della mostra sono premessi un ricco saggio sulle "Ceramiche a Mantova al tempo dei Gonzaga" (M. Palvarini Gobio Casali), un profilo di Isabella (D. Ferrari), la ricostruzione delle vicende della credenza (V. Taylor) e un saggio sulla creazione delle interpretazioni contemporanee (E. Mantovani). Il volume è realizzato interamente a colori e comprende la traduzione integrale in lingua inglese dei testi.

Ricettario per la Preparazione Dei Pasti, Ricettario a cottura lenta, Dieta dell'Intestino & Pasto In una Pentola Ricettario per la Preparazione Dei Pasti: Se siete interessati a risparmiare tempo ed energia attraverso strategie efficienti e intelligenti di preparazione dei pasti, allora Il Ricettario Completo per la Preparazione dei Pasti è il libro che fa per voi! Quando vi sentite impegnati 24 ore al giorno, può essere davvero difficile trovare il tempo per preparare un pasto nutriente per voi e la vostra famiglia. Sembra più facile mangiare fuori e ordinare la cena, ma i pasti al ristorante sono pieni di grassi e calorie nascoste. La ricerca ha dimostrato che fare i propri pasti a casa è un modo intelligente per perdere peso e mantenere uno stile di vita sano. Con il principiante in mente, questo libro di cucina include liste della spesa di base che è possibile utilizzare come la vostra guida negozio di alimentari, così come una serie di consigli e trucchi per la preparazione del pasto pratico per aiutarvi a bastone con il vostro piano di perdita di peso! Ricettario a cottura lenta: Per molti, cucinare può essere uno sforzo scoraggiante. Le ricette sembrano complicate, le tecniche sembrano fuori portata e il drive-thru più vicino è sempre l'opzione più facile, specialmente alla fine di una lunga giornata. Una ricetta a cottura lenta, tuttavia, toglie la confusione dalla cucina con una cottura minima richiesta e poche tecniche da padroneggiare. Si controllano gli ingredienti in una certa misura, rendendo i piatti sani e personalizzati. La tecnica è semplicemente premendo un pulsante. Se questo suona come il tipo di cucina che puoi seguire, allora Il libro completo del cuoco lento Ricette semplici, risultati straordinari è il libro che stavi aspettando. Dieta dell'Intestino: State lottando su come far entrare correttamente i batteri buoni nel vostro intestino? Tutti gli alimenti che mangiamo hanno un beneficio per i nostri valori nutrizionali. Tuttavia, alcuni degli alimenti che mangiamo possono essere dannosi per il nostro intestino. Quando il nostro intestino non è sano, anche il nostro sistema non lo è. Perderemo il sonno, forse diventeremo depressi e persino aumenteremo di peso. I problemi intestinali sono una preoccupazione di oltre il 50% della popolazione negli Stati Uniti. Pasto In una Pentola: Ci sono tante ore nella giornata, il che rende la tentazione di andare al drive-thru dopo una lunga giornata di lavoro. Mentre il fast food è conveniente, il pedaggio quotidiano a cui sottoponiamo il nostro corpo è tutt'altro che.... Se siete una persona impegnata che si affanna e non ha tempo per preparare cibi deliziosi ma nutrienti, allora questo libro di cucina è la guida perfetta per voi! Non solo risparmierete tempo prezioso, ma il vostro corpo e le vostre papille gustative non si perderanno mai tutte le grandi ricette là fuori che possono essere fatte rapidamente usando una sola pentola o padella. Questo libro di cucina Completo di un pasto nella pentola ha 40 ricette che vi permettono di fare pasti nutrienti ma deliziosi per tutte le occasioni. Piatti appetitosi senza il disordine? A chi non piacerebbe?

Le tecniche e le ricette per fare in casa, con spirito, Liquori - Ricette di CasaScript edizioni

Questo è soprattutto un libro di consigli per chi desidera ottenere di più dalla preparazione dei piatti. Trucchi del mestiere, segreti, metodologie specifiche per il trattamento e la conservazione degli alimenti, per la loro corretta preparazione o integrazione nelle varie ricette, consigli sulla strumentazione da utilizzare in cucina e tanto altro. La prima e la seconda parte del libro contengono una lunga carrellata di consigli e segreti che spesso affondano le proprie radici nella tradizione culinaria italiana o di altri paesi. Da come cuocere determinati cibi, a come organizzare le vostre ricette, da come ottenere un sugo perfetto, a come preparare un riso gustosissimo. Come si interviene sugli ingredienti, qual è la migliore maniera per dosarli, come abbinarli tra loro e come realizzare piatti perfetti. Insomma un pratico ed utile vademecum culinario da tenere sempre a portata di mano. Uno strumento che vi permetterà di arricchire i vostri piatti e vi svelerà le metodologie, le tecniche e i segreti dei grandi Chef per realizzare ricette uniche e prelibate e fare bella figura in cucina. Il libro è disponibile solo in versione ebook con diritti di rivendita (Licenza MRR).

Questo libro è essenzialmente una guida per il superamento personale, un modo semplice per unire molti temi che ci portino a un unico obiettivo: godere al massimo della vita. Per far questo, come spiega il titolo con un po di ironia, non c'è una ricetta né una lista di passi da seguire, semplicemente bisogna capire alcuni concetti che sembrano ovvi ma che a volte perdiamo di vista. È spiegato attraverso una serie di storie con le quali è molto facile identificarsi e con un po' di umorismo che lo rende piacevole alla lettura. È un testo semplice da leggere ma dai contenuti profondi, in esso si mostra una filosofia di vita che equilibra tutti gli aspetti che influiscono sulla capacità di una persona di godersi la vita, da quello fisico fino a quello mentale senza dimenticarsi del lato emotivo, consiste nel far capire al lettore che può riuscire ad ottenere tutto quello che desidera sempre e quando lo desidera di cuore. Passando dal Taoismo e la Gestalt, il libro spiega l'importanza di vivere il qui e ora, vivere nel PRESENTE, una cosa che ha molto senso dato che è l'unico tempo nel quale possiamo vivere, non c'è modo di tornare al passato né di viaggiare nel futuro per sapere cosa succederà. Come iniziare a vivere il qui e ora? Bisogna capire che ogni persona nasce con la possibilità di avere TUTTO quello che desidera e che tutte le cose arrivano a suo tempo, per questo, una delle prime sfide che propone il libro è l' avere pazienza e godere di ogni istante, perché quando corriamo per la vita l'ovvio e l'unica cosa che non si vede. Una delle domande a cui il libro risponde chiaramente è: perché ci succedono certe cose nella vita? Tutto inizia con il pensiero, tutto quello che c'è fuori è una proiezione di ciò che abbiamo dentro, quindi se una persona ha pensieri positivi, di armonia, d'amore, le cose intorno a lei inizieranno immediatamente a cambiare. È importante sapere che non esistono casualità bensì CAUSALITÀ, tutto quello che ci s

Grappa alla genziana, Fragolino, Vin brulé, Bombardino, Amaro al carciofo, Ratafià d'uva, Amaretto, China, Grappa al miele, Ponce alla livornese, Vov, Idromele, Cherry, Liquore al cacao, Corbezzoli sotto alcol, Susine al tè e menta, Frutta secca sotto grappa, Crema di mirto, Castagne al cioccolato, Kumquat al cognac, Elisir di rose, Ratafià di petali di fiori d'arancio, Rosolio, Alchermes, Digestivo al basilico... e tante altre ricette succulente in un eBook di 128 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

1060.167

Cacciare le dita nel barattolo di marmellata di more o affondare il viso in una fetta di pane con doppio strato di squisita marmellata di albicocche evoca pomeriggi passati nel salotto della nonna, un concentrato di malinconia, delicatezza e poesia... Ecco il ricettario con procedimenti, trucchi e consigli per preparare marmellate, confetture, mostarde, frutta allo sciroppo, liquori, creme e gelatine di albicocche, arance, limoni, lamponi, castagne, mirtilli, menta, cipolle, more, kiwi, fragole, rose, mele cotogne, pomodori verdi, pere, pesche, nocciole, fichi in un eBook pratico e utilissimo di 94 pagine, perfetto anche per i principianti.

Una beata saggezza antica. Una festa di sapori, di forme e di colori: lardo, pancetta, sopressa, salsiccia, cotechino, prosciutto, speck, salame... Le tecniche e le ricette di norcineria delle regioni d'Italia, le razze dei maiali, il trattamento, le porcilaie, le regole per stare bene, la macellazione, i tagli del maiale, la preparazione dei salumi e tanto altro ancora in un eBook di 143 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

Limoncello, Zabaione, Liquore all'uovo, Crema di cacao e vaniglia, Liquore di mirtilli, Liquore di rabarbaro, Nocino di san Giovanni, Amaro alle erbe, Cedrina, Cassis bianco, Liquore alla liquirizia, Liquore di verbena, Liquore di anice, Liquore di albicocca, Liquore al mandarino, Liquore di cedro, Amaretto, Grappa al timo, Liquore millefiori, Grappa all'anice, Grappa all'assenzio, Grappa alla pera Williams, Grappa al ginepro, Kumquat al cognac, Ciliegie sotto spirito... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Riferimenti all'attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all'apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviale e culinario.

Fra i molteplici obiettivi della serie di monografie dedicata alla soluzione economica di moltissimi piccoli e grandi problemi pratici che possono rendere più vivibile e confortevole un appartamento, il tema che viene sviscerato in profondità sotto tutti gli aspetti nelle quasi 1200 pagine di testo in quadricromia parte da un preciso interrogativo: con quali caratteristiche si può tentare di realizzare o ristrutturare un'abitazione in modo che sia comodamente fruibile per tutte le età, su tutto l'arco della vita, da quando si è appena nati fino alla vecchiaia più avanzata? Cucinare dove sembrava impossibile: forse non ci avete mai pensato, ma il calore che una lavastoviglie sviluppa durante un lavaggio anche per cuocere. Anzi, essendo costante e non troppo elevato permette di ottenere una perfetta cottura a bassa temperatura, come quella praticata dagli chef professionisti: l'ideale per esaltare i profumi e i sapori del cibo. Cucinare in lavastoviglie è ecologico, perché non si utilizza altra energia oltre a quella adoperata per il lavaggio; è sicuro, perché analisi chimiche hanno dimostrato che gli alimenti non vengono in contatto con l'acqua di lavaggio; è facile, perché è possibile farlo utilizzando contenitori presenti in ogni casa.- Tutte le indicazioni necessarie per imparare a cucinare in lavastoviglie in modo facile e sicuro.- Tante gustose ricette, suddivise in base alle temperature sviluppate nei diversi tipi di lavaggio.- Tanti incredibili menu, per preparare in lavastoviglie un intero pasto!

Scopri tutti i segreti della cottura a bassa temperatura e divertiti in cucina realizzando ricette gustose e appetitose! Cosa è necessario fare per cucinare gli alimenti a bassa temperatura? Stai cercando tante ricette della cottura a bassa temperatura da poter realizzare nella tua cucina? Quali cibi posso cucinare a bassa temperatura e cosa devo fare per metterli sottovuoto? Sempre più spesso si sente parlare di cottura a bassa temperatura. Molti sono i ristoranti che si stanno adeguando a questo nuovo metodo, in quanto consente di mantenere inalterate le proprietà degli alimenti, di risparmiare tempo e anche di realizzare piatti gustosi ma nello stesso tempo sani. Allora perché non fare tutto ciò anche nella propria cucina? Grazie a questa raccolta potrai scoprire tutti i suoi segreti, le tecniche e le ricette per cucinare gli alimenti a bassa temperatura. Nella prima parte verrà spiegata come è nata, in cosa consiste e quali sono i vantaggi della CBT. Capitolo dopo capitolo ti verranno svelati tutti i passaggi per cucinare a bassa temperatura, quali sono gli strumenti utili e come fare per conservare i cibi in totale sicurezza e a creare il sottovuoto. Successivamente, tante idee originali ti consentiranno di realizzare piatti stuzzicanti e saporiti ma nello stesso tempo sani. Tantissime ricette spiegate in ogni dettaglio e suddivise per categoria. Il linguaggio semplice e chiaro rende tale raccolta adatta sia ai principianti che ai più esperti! Ecco che cosa otterrai da questa raccolta: - Come nasce e che cosa è la cottura a bassa temperatura - Quali strumenti servono per effettuare una CBT - Come scegliere la giusta busta per fare la cottura a bassa temperatura - Le differenze che ci sono con la cottura normale dei cibi - Le regole da seguire per evitare errori e gli step per creare il sottovuoto - I passaggi per una cucina a bassa temperatura a casa - Quali alimenti possono essere cucinati con la CBT - Le fasi della cucina a bassa temperatura - I giusti tempi di cottura e la temperatura da rispettare - Come fare per conservare gli alimenti dopo averli cotti - Come cucinare al meglio gli alimenti per non alterare le loro proprietà - Ricette suddivise per categoria: antipasti - primi e secondi piatti - Pranzo e cena - Contorni e verdure - Ricette a base di carne e di pesce - E molto di più! La cottura a bassa temperatura è più semplice di quello che si possa immaginare. Basta infatti solo un po' di teoria, il giusto impegno e un po' di pratica, per imparare a realizzarla! Dopo aver letto questa raccolta non avrai alcun problema a gestire al meglio la tua cucina e realizzare ricette gustose e appetitose! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

L'industria, con la sua raffinata tecnologia, gestisce la maggior parte della produzione di formaggi. Tuttavia il vero erede del sapere antico è il formaggiaio di campagna, che conosce e cura i propri animali, li munge e procede alla trasformazione del latte senza interventi tecnici che ne modificano le qualità. Con esperienza e sensibilità confeziona formaggi per trarne ogni volta nuovi e più intensi sapori, che stimolano a conservare un palato meno globalizzato. I tipi di formaggio e la loro classificazione, la mungitura, la qualità del latte, la pastorizzazione, i fermenti lattici, il caglio, la messa in forma, la salatura, la stagionatura, la ricotta, il siero, il burro e tanto altro ancora in un eBook di 74 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

Ci sarà un motivo se i segreti, soprattutto quelli custoditi tra i fornelli, sono tra i meno accessibili... Tal volta si apprendono da una nonna, dalla mamma, da un amico o semplicemente si costituiscono, ex novo e pian piano, a suon di tentativi. Eppure quante aspettative deluse e quanta fatica per ottenere un "buon risultato"! Frutto di almeno due o tre tentativi falliti. Ecco che questo libro giunge a facilitare il compito, svelando tecniche e accortezze irrinunciabili, piccole attenzioni poco note, e che fanno la differenza. Segreti di cucina, frutto di esperienza e ricerca, soluzione ai più frequenti problemi che sorgono tra i fornelli.

Fai un viaggio nella CBT e scopri tutti i segreti della cottura a bassa temperatura! Quali passaggi bisogna effettuare per creare il sottovuoto? Quali attrezzature mi servono se voglio cucinare gli alimenti a bassa temperatura nella mia cucina? Come scegliere la giusta busta per cuocere a bassa temperatura e quali cibi posso cucinare? La cottura a bassa temperatura sta prendendo sempre più piede nella società moderna in quanto permette di mantenere inalterate le proprietà degli alimenti cucinati, di risparmiare tempo, è facile da realizzare e permette di cucinare piatti gustosi e di alta qualità. Grazie a questo libro potrai scoprire tutti i suoi segreti e le tecniche per cucinare gli alimenti a bassa temperatura. Dopo una prima parte introduttiva in cui ti verrà spiegata come è nata, in cosa consiste e quali sono i vantaggi della CBT, ti verranno svelati tutti i passaggi per cucinare a bassa temperatura. Scoprirai quali sono gli strumenti utili e cosa è necessario fare per

scegliere la giusta busta per cuocere a bassa temperatura. Imparerai a conservare i cibi in totale sicurezza e a creare il sottovuoto. Teoria e tabelle pratiche per rispettare le temperature e i giusti tempi di cottura! Ecco che cosa otterrai da questo libro: Che cosa è la cottura a bassa temperatura Come nasce la cottura a bassa temperatura Quali strumenti servono per effettuare una CBT Come scegliere la giusta busta per fare la cottura a bassa temperatura Le differenze che ci sono con la cottura normale dei cibi Le regole da seguire per evitare errori Gli step per creare il sottovuoto I vantaggi e gli svantaggi della CBT I passaggi per una cucina a bassa temperatura a casa Quali alimenti possono essere cucinati con la CBT Le fasi della cucina a bassa temperatura Come fare la marinatura I giusti tempi di cottura e la temperatura da rispettare Come fare per conservare gli alimenti dopo averli cotti E molto di più! Sempre più spesso nei ristoranti, nel web e nei programmi di cucina si sente parlare di cottura a bassa temperatura. Questo perché permette di non alterare e di mantenere tutte le proprietà degli alimenti. Quindi perché non adottare questo metodo anche nella propria casa e nella propria cucina? Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

[Copyright: 88551fe83b95396e24625300699aceeb](#)