les-epices-de-a-a-z

Livre

Auteur(s) : Matthaei, Bettina (Auteur)
Titre(s) : Les épices, de A à Z [Texte imprimé] : histoire, utilisation, recettes / Bettina Matthaei.
Editeur(s) : Paris : Delachaux et Niestlé, DL 2014 (impr. en Allemagne).
Résumé : Les épices, le plus souvent d'origine tropicale, sont utilisées pour rehausser le goût des aliments, leur procurer une saveur particulière voire piquante. Leur maîtrise permet d'apporter à une recette une touche originale et de faire ainsi la différence. Ce petit livre d'initiation décrit avec précision leurs caractéristiques (origine, aspect, arôme, goût, conditionnement, utilisation...). Il permet également d'apprendre à réaliser soi-même des mélanges exotiques. Enfin, des conseils culinaires et une centaine de mini recettes complètent cette présentation. Bettina Matthaei est auteur de livres de cuisine, chroniqueuse gastronomique, graphiste et créatrice de dessins animés. Touche-à-tout de génie, elle rédige des articles, donne des conférences et dirige des ateliers. Toutes ses activités sont dominées par sa grande passion : cuisiner avec des épices raffinées. Elle puise son inspiration lors de ses voyages dans les principaux pays producteurs d?épices. Nombre de ses ouvrages sur de ce thème ont été primés.
Notes : Webliogr. Index.
Lien(s) : Traduit de : Gewurze : 70 Kuchengewurze von A-Z, mit Minirezepten zum Kennenlernen.
Sujet(s) : Epices Cuisine (épices)
Indice(s) : 633.83

Exemplaires

Code-barres	Support	Public	Cote	Situation	Nbre de réservations
*5302670064	Livre	Adulte	D 633.83 MAT	Disponible	0