



Couteaux: L'art de la découpe en cuisine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Couteaux: L'art de la découpe en cuisine

Marius

Couteaux: L'art de la découpe en cuisine Marius

 [Télécharger Couteaux: L'art de la découpe en cuisine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Couteaux: L'art de la découpe en cuisine ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Couteaux: L'art de la découpe en cuisine Marius

192 pages

Présentation de l'éditeur

Un couteau qui ne coupe pas c'est comme une valise sans poignée

Les couteaux sont aussi variés que les aliments qu'ils sont censés couper. Ils se distinguent par leur taille, la forme de leur lame et leur tranchant.

Un cuisinier sera équipé en général d'un minimum de 4 à 5 couteaux différents mais les amateurs de cuisine ou de bonne viande le seront aussi.

Depuis quelques années, les particuliers se sont équipés d'ustensiles de cuisine en tout genre et le couteau fait partie du trousseau du parfait cuisinier ! Mais encore faut-il bien les connaître, savoir comment les utiliser ou encore comment les entretenir....

Couteau de chef, couteau filet à sole, couteau d'office, tranche lard, couteau à Saint-Jacques et huitres, couteau d'office, couteau à huître, couteau bec d'oiseau, éminceur 10cm...

Ce livre a pour but de présenter les différents couteaux présents en cuisine au travers d'un parcours initiatique. Marius, au volant de son atelier d'affûtage ambulante, nous emmènera dans les coulisses de différentes cuisines parisiennes pour nous présenter la variété des couteaux utilisés par les professionnels et leurs utilisations au travers d'une recette. Il nous présentera les techniques d'affûtage en fonction de chaque lame mais aussi la technique d'affilage à réaliser soi-même à la maison à l'aide d'un fusil.

Parer, dégraisser, deveiner, découenner, tailler, trancher... À chaque recette sa technique de découpe:

Carpaccio de thon aux agrumes et coriandre, Rougail de poulpe, Foie gras mi-cuit au sel, Magret de canard aux légumes d'automne, Cocotte de lapin au romarin et pomme de terre vitelotte, Parfait au chèvre et concombre, Tarte à la mangue et crème vanillée...

Poissons, viandes, légumes, fruits... 50 recettes qui nécessitent une technique de découpe particulière.

Affûtez vos couteaux et lancez-vous !

Download and Read Online Couteaux: L'art de la découpe en cuisine Marius #AF8Z3O7PB5D

Lire Couteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius pour ebook en ligneCouteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Couteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius à lire en ligne.Online Couteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius ebook Téléchargement PDFCouteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius DocCouteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius MobipocketCouteaux: L'art de la découpe en cuisine par Marius EPub

AF8Z3O7PB5DAF8Z3O7PB5DAF8Z3O7PB5D