

Il Grande Libro Della Cucina Per Tutti I Giorni Ediz Illustrata

Un grande classico completamente rinnovato, aggiornato e notevolmente ampliato. Una nuova edizione, riccamente illustrata da oltre 520 fotografie, con tutte le ricette dell'antica tradizione popolare e i nuovi sapori della cucina toscana di oggi. Oltre 1000 facili preparazioni, realmente provate, con varianti, consigli e un'approfondita descrizione degli ingredienti e dei prodotti tipici locali.
Il grande libro della cucina cinese

Il grande libro della cucina rapida. Ricette da realizzare in meno di 20 minuti

Il grande libro della cucina per tutti i giorni

50% Sconto per tutte le Librerie! Oggi a solo \$45,90 invece di \$54,90! [Attenzione: Questo libro creerà dipendenza a tutti i tuoi clienti!] EDIZIONE A COLORI! 5 Libri in 1: Una raccolta speciale dei libri più famosi della chef Laura Gardina! Sei pronto ad imparare a preparare deliziose ricette per cucinare piatti gustosi e invitanti? Benissimo! Questo libro ti insegnerà in un batter d'occhio a preparare ricette squisite che lasceranno sicuramente stupiti tuoi ospiti! Troverai all'interno di questo libro tantissime ricette di ogni genere, selezionate direttamente dalla chef Laura Gardina, spiegate tanto dettagliatamente quanto in maniera semplice per ottenere il massimo del gusto e della bontà, perchè avere una grande varietà in cucina è fondamentale al giorno d'oggi! All'interno di questo cofanetto imparerai: 44 ricette di risotti 48 ricette della bella stagione 48 ricette di cucina vegetariana 41 ricette di buffet e fingerfood 40 ricette di pesce Il tutto in un libro solo! Prendi subito la tua copia, e lascia che i tuoi clienti ti ringrazino per la scelta fatta!

Il grande libro della cucina italiana

Il libro della vera cucina toscana
per tutti i giorni

Il grande libro della cucina italiana in oltre 5000 ricette regionali

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre:

- La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo.
- Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali.
- Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti...
- Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati.

Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte. • Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.

Il grande libro della cucina francese

Il grande libro della cucina rapida

Il grande libro della cucina piemontese. Ricette, saperi, curiosità

Il Grande Libro della Cucina

55% Sconto per tutte le Librerie! Oggi a solo \$35,90 invece di \$45,90! [Attenzione: Questo libro creerà dipendenza a tutti i tuoi clienti!] 5 Libri in 1: Una raccolta speciale dei libri più famosi della chef Laura Gardina! Sei pronto ad imparare a preparare deliziose ricette per cucinare piatti gustosi e invitanti? Benissimo! Questo libro ti insegnerà in un batter d'occhio a preparare ricette squisite che lasceranno sicuramente stupiti tuoi ospiti! Troverai all'interno di questo libro tantissime ricette di ogni genere, selezionate direttamente dalla chef Laura Gardina, spiegate tanto dettagliatamente quanto in maniera semplice per ottenere il massimo del gusto e della bontà, perchè avere una grande varietà in cucina è fondamentale al giorno d'oggi! All'interno di questo cofanetto imparerai: 44 ricette di risotti 48 ricette della bella stagione 48 ricette di cucina vegetariana 41 ricette di buffet e fingerfood 40 ricette di pesce Il tutto in un libro solo! Prendi subito la tua copia, e lascia che i tuoi clienti ti ringrazino per la scelta fatta!

Il Grande libro della cucina regionale

Il grande libro della cucina asiatica

Il grande libro della cucina tradizionale italiana

Il grande libro della cucina internazionale

Una guida completa ai piatti più tipici della cucina internazionale. Una celebrazione dell'antica arte del cucinare, dell'ospitare e del nutrire, con un occhio alla salute e al benessere. Il volume basato su un'ampia selezione di ricette di tutto il mondo – dai piccanti piatti thailandesi alla pasta italiana, fino ai gustosi cheeseburgers newyorchesi –, è interamente dedicato ai molteplici piaceri del cibo, della cucina e della tavola. Un volume di bella fattura, dalla grafica frizzante, che introdurrà il lettore ai segreti della cucina esotica e biologica, d'avanguardia e tradizionale: piatti veloci ma appetitosi per tutti i giorni, ma anche sontuose portate per le occasioni da celebrare sempre tenendo d'occhio la salute e il benessere. Le dettagliate ricette sono arricchite da interessanti aneddoti sulle origini e sugli ingredienti di ciascun piatto, annotazioni sulle proprietà nutritive e suggerimenti per la presentazione e l'accompagnamento. Ogni ricetta è corredata,

inoltre, da accattivanti immagini da assaporare con gli occhi prima che con il palato.

Il grande libro della cucina

Il grande libro della cucina ligure

Il grande libro della pasta

Il grande libro della cucina toscana

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Il grande libro della cucina a microonde

Il grande libro della cucina d'oggi

Il grande libro della cucina mediterranea. Oltre 400 ricette buone, sane e belle da vedere

Il grande libro della cucina mediterranea

In cucina. Il grande libro della cucina italianaReference di

enogastronomiaIl grande libro della cucina asiaticaIl grande libro di

cucina di Alain Ducasse. CarneLibri di DucasseIl grande libro della

cucina piemontese. Ricette, saperi, curiositàIl grande libro della

cucina cineseIl grande libro della cucina a microondeIl grade libro

della cucina sicilianaIl grande libro della cucina. Stili, culture e ricette

da tutto il mondoIl grande libro della cucina ligureIl grande libro della

pastaIl grande libro della vera cucina toscanaIl grande libro della

cucina naturaleIl grande libro della cucina franceseIl grande libro

della cucina ligure. La storia, le ricette, i viniIl libro della vera cucina

toscanaIl grande libro della cucina italiana in oltre 5000 ricette

regionaliNewton Comptonil grande libro della cucina24Ore Cultura

Il grade libro della cucina siciliana

La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo

Il grande libro della cucina naturale

In cucina. Il grande libro della cucina italiana