



La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef

Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern

 [Download La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef ...pdf](#)

 [Read Online La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef ...pdf](#)

La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef

Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern

La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern

Téléchargez et lisez en ligne La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern

240 pages

Présentation de l'éditeur

Une structure complète et révolutionnaire

Pour chaque recette :

Un **tableau de bord** :

- économat illustré par famille d'aliments (épicerie, boucherie, poissonnerie, crèmerie, primeur)
- pictogrammes pour baliser la préparation de la recette (temps, préparation, cuisson, difficulté, et budget)

encadrés pour approfondir ses connaissances et s'évaluer (compléments d'information pour aller plus loin, liste des techniques à maîtriser, note sur 20)

Un **story-board en 30 steps** : timing, photos, définitions des termes techniques et conseils de pro en temps réel

Masterclasse Japon est un livre qui a tout du cours de cuisine, mais qui est unique par sa présentation très visuelle : des pas à pas en photo, des encadrés pour la technique et des pictogrammes pour apprendre à maîtriser les subtilités de la cuisine japonaise.

Présentation

Avec la collection Masterclasse, les cuisiniers débutants, amateurs ou avertis vont apprendre à maîtriser un domaine culinaire. Les livres Masterclasse sont une mine d'informations dans une présentation structurée et richement illustrée par des photographies détaillées et des encadrés pour apprendre des savoir-faire, des techniques et mieux connaître les ustensiles de cuisine. Une mise en page unique, avec pictogrammes et photographies pour créer des repères visuels forts.

35 recettes salées et sucrées et environ 800 photos, pour maîtriser toutes les techniques de base de la cuisine japonaise et en connaître tous les ingrédients :

Champignons sautés à la japonaise / les shiitaké, les shiméji, et les enokidaké .

Chawanmushi Flan aux œufs à la japonaise /la cuisson vapeur/Usukuchi shôyu, Kamabo, Noix de ginkgo, le mitsuba.

Riz aux 3 saumons (Chirashi zushi aux 3 saumons)/ cuisson du riz à sushi

Sandwich de crêpes aux azuki – dorayaki/ la pâte d'azuki, les dorayaki

Curry de bœuf à la japonaise / le curry japonais, et je connais maintenant le Fukujinzuke.

Croquette de tofu (Ganmodoki)/cuisson du tofu/le katakari-kao

Gâteau de kabocha / l'utilisation du kabocha dans un dessert

Gyoza traditionnels grillés ou à la vapeur/ la pâte à gyoza /le pliage des gyoza

Les 3 glaces aux parfums japonais/ le matcha, le sésame noir et le yuzu

Nikomi Udon /la pâte à Udon

Niku-Jaga/la découpe des carottes en biseaux

Okonomi-yaki : / algue ao-nori, la sauce " Bulldog "

Onigiri/ cuisson du riz japonais/prunes umeboshi/les algues nori

Pas à Pas Dashi/dashi premier ichiban, le dashi second niban/ l'algue kombu/ la bonite séchée

Riz japonais/ la cuisson du riz à la japonaise.

Petites crèmes au sésame noir et blanc/ la pâte de sésame noir

Porc kushikatsu et coleslaw/ la mayonnaise parfumée à la japonaise et la chapelure japonaise
Poulet croustillant ou Kara-age et sa mayonnaise piquante /la friture légère et la mayonnaise à la japonaise
Riz au poulet et aux œufs ou Oyako-don / poulet à l'œuf
Salade d'Algues à la japonaise:/ la préparation des algues
Sashimi de saumon, dorade et maquereau/ découpe du poisson/ le daïkon.
Shabu Shabu / le shungiku, les vermicelles de konjac
Shôyu ramen / le bouillon au soja, les œufs marinés/les menma (pickle de pousses de bambou).
Soba à la tempura de crevette /a pâte à tempura, la cuisson des nouilles soba
Soba froides/ le Yosenabe.
Soupe miso: / le wakamé et le miso.
Tamago Yaki/l'omelette roulée/ Usukuchi shôyu (soja clair).
Tataki de bœuf au sésame et ses légumes/la sauce Ponzu et Le bœuf mariné à la japonaise/ le yuzu ".
Temari sushi / le façonnage des temari sushi
Tempura de légumes/la pâte à tempura/ le shungiku et les shiitakes.
Teriyaki de saumon/ la sauce teriyaki et la cuisson teriyaki
Tofu no dengaku ; tofu grillé sauces miso/le soja ferme et la sauce au miso
Variation autour du tofu/Agedashi et les hiyayakko./yuzu kosho, le tofu soyeux (kinugoshidofu) et le tofu ferme (momen) .
Yakitori de poulet et de foies de volaille/ la sauce yakitori et la cuisson au barbecue
Yosenabe/ le narutomaki et le shiitake .

Biographie de l'auteur

Dorian Nieto et **Birgit Dahl-Stern**, blogueurs influents de la cooking sphère sont déjà auteurs de nombreux ouvrages aux éditions Solar : *750g Whoopies&Co*, *Cheese-cake*, *cookies*, *brownies & co...*, *Eclairs*, *choux gougères & co...*

Download and Read Online La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern
#DWNLS7ZE8A1

Lire La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern pour ebook en ligne La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern 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 La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern à lire en ligne. Online La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern ebook Téléchargement PDF La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern Doc La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern Mobipocket La cuisine japonaise - les ateliers Masterchef par Dorian Nieto, Birgit Dahl-Stern EPub

DWNLS7ZE8A1DWNLS7ZE8A1DWNLS7ZE8A1