

La Cottura A Bassa Temperatura 3

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora la Cottura a Bassa Temperatura potrebbe essere ciò che fa per te. La "CBT" è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero...? ... e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenere i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! L'obiettivo è di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza, cosa non sempre possibile con le modalità tradizionali. Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio METODO INFALLIBILE per padroneggiare tutte le fasi della Cottura Sottovuoto. Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: Un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Come approcciarsi alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Come sfruttare al meglio la cottura per sfornare direttamente dalla cucina dei meravigliosi piatti da invidia. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide! 55% DI SCONTO PER LE LIBRERIE! Sei stanco dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo? Scoprine di più!

Cerchi un libro in grado di esaltare i sapori, la cottura e la genuinità dei tuoi piatti? Ecco il libro che fa per te! Una raccolta di ricette di pesce: facili, veloci, classiche e moderne da cucinare a bassa temperatura.

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"!

Sei alla ricerca di un metodo di cottura sano e che esalti al massimo il sapore dei cibi? Ti piacerebbe cucinare una buona costata alla perfezione e senza l'ansia di bruciarla? Con la cucina a bassa temperatura NON si va a tentativi, non si prova a caso e si riduce lo stress: non dovrai più preoccuparti di rovinare i costosi tagli di pesce o di carne perché, seguendo brevi accorgimenti ed utilizzando gli strumenti giusti, è impossibile sbagliare la cottura del cibo. All'interno di questo libro troverai tutte le informazioni di cui hai bisogno per cucinare sous vide come un vero chef: imparerai la durata e la temperatura ottimali da impostare per i vari alimenti e potrai usufruire di 50 succulenti ricette per stupire i tuoi ospiti. La cottura sous vide è differente dai metodi di cottura tradizionali e ha maggiori vantaggi: ? Permette al calore di essere efficientemente trasferito dall'acqua (o dal vapore) al cibo ? Aumenta l'autonomia del cibo, eliminando il rischio di ricontaminazione durante la conservazione ? Inibisce la perdita di sapore dovuta all'ossidazione ? Previene la perdita di sapore dovuta all'evaporazione di sostanze volatili e di umidità durante la cottura ? Riduce la crescita batterica aerobica Il che significa ottenere cibi saporiti e super nutrienti. Inoltre, il controllo della temperatura di cottura ad un grado preciso permette all'alimento di essere cotto alla perfezione da bordo a bordo. I dettagli e gli accorgimenti più utili di questo metodo di cottura da fuori classe li potrai scoprire in "Cottura a bassa temperatura" di Benedetta Orsini: una guida passo-passo che ti aiuterà a diventare un vero chef della cucina sous vide. Ecco una panoramica di ciò che troverai all'interno: * La progressione tecnica al tempo moderno della CBT * I benefici nutrizionali e i vantaggi pratici * La durata e la temperatura media da impostare per i vari alimenti * Come scegliere lo strumento più adatto * Le 50 ricette per pranzi e cene degne di nota ... e molto altro ancora. Più salute e meno in stress in cucina! Aggiungi il libro al carrello e impara subito come cucinare strabilianti manicaretti con la cucina sous vide!

NUOVA COPERTINA Scopri la bellezza e la perfezione della cottura a bassa temperatura Volete imparare i segreti meglio custoditi dei ristoranti più rinomati? Avete sentito parlare della cucina Sous Vide ma non siete sicuri di come si fa? NON PERDERE! QUESTO LIBRO RIVELA TUTTO! FINALMENTE, PUOI CUCINARE IL TUO CIBO COME UNO CHEF PROFESSIONISTA! Sous vide è una tecnica di cucina che un tempo era riservata solo ai professionisti. Oggi, con le macchine di cottura a bassa temperatura a disposizione di tutti, anche tu puoi realizzare favolose ricette sous vide. Cos'è la sous vide cooking? La sous vide cooking utilizza temperature e tempi molto precisi per cuocere i vostri cibi in modo da ottenere una consistenza perfetta. Il cibo viene messo in un sacchetto sigillato e cotto a bassa temperatura. Sembra complicato? Non lo è affatto! Se si sceglie la giusta macchina sous vide, il processo diventa ancora più semplice delle tecniche di cottura di tutti i giorni! In questo ricettario, troverete più di 130 ricette: Antipasti Primi Piatti Secondi Piatti Verdure Scoprirai che la cucina Sous vide è in realtà super facile e super deliziosa, come essere al ristorante. Ora puoi davvero impressionare i tuoi amici! Con questo libro cucinerai le migliori pietanze che abbiate mai provato. E la parte migliore? Tutto Fatto in casa! Pronto a cucinare come un professionista? Scorri verso l'alto, clicca su "Compra ora con 1-Click" e ottieni la tua copia!

Stanco dei soliti metodi di cottura? Vorresti dare sfogo alla tua creatività in cucina e imparare una nuova tecnica in grado di esaltare al massimo il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze preferite? La soluzione al tuo problema è senz'altro la cd. "Cucina a Bassa Temperatura", meglio nota anche come la "Sous Vide" (nella sua variante francese)! Di cosa si tratta? In poche parole la "CBT" è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero...? ... e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) Mantenere i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Detto questo, ci tengo a dirti una cosa molto importante: la Sous Vide non è una tecnica di cottura che puoi improvvisare senza esperienza o le giuste conoscenze. Non è difficile ma neanche facile! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio METODO INFALLIBILE A 3 STEP per padroneggiare tutte le fasi della Cottura Sottovuoto, oltre a ben 300 deliziose ricette (testate dalla sottoscritta). Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: Un'infinità di ricette suddivise per portata

(antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. ?Gli strumenti specifici e necessari per la CBT, oltre ai sacchetti ideali per il sottovuoto. Non tutti i prodotti vanno bene per la Sous Vide. ?Tutti i tempi e temperature di cottura degli alimenti suddivisi in pratiche tabelle di facile lettura. ?Come approcciarsi alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile a 3 step. ?5 consigli pratici per utilizzare la CBT al meglio. Passerai da livello principiante a livello avanzato. ?Come conservare gli alimenti dopo la CBT e soprattutto ti spiegherò l'utilità del sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Questo libro contiene due libri di Isabella Neri: Cucinare con il roner: Secondi piatti di carne e pesce per imparare la tecnica della cottura a bassa temperatura. Ricette classiche ed innovative Cucinare con il Roner: Ricette di antipasti, contorni e dolci con la cottura a bassa temperatura. Una raccolta completa delle mie migliori ricette per la cottura a bassa temperatura di: Antipasti Contorni Secondi di carne Secondi di pesce Dolci Leggendo questo libro scoprirai e imparerai: ricette facili e gustose di antipasti; ricette a bassa temperatura classiche ed innovative; come stupire i tuoi invitati con la cottura Sous Vide; come far mangiare ricette genuine ai tuoi figli; il piacere e l'emozione nel cucinare con il tuo Roner; il piacere di coprire sapori mai provati prima; come stupire con la semplicità; assaporare e lasciarsi trasportare dal piacere di piatti nuovi. Un ottimo regalo per tutti i "chef" principianti che da poco si sono avvicinati al mondo della cottura a bassa temperatura, fino ad arrivare a quelli più esigenti e preparati. Scorri verso l'alto, acquista la tua copia e comincia a cucinare con il tuo Roner!

Sei stanco dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo? Hai già sentito parlare della cottura a bassa temperatura ma non sai da dove iniziare? La "CBT" è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero...? ... e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: - Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti - Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) - Mantenere i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto - Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al più presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti. Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: - Un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. - Tutti i PRO e i CONTROLLO della cucina CBT. - Come approcciarsi alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Questo volume è una raccolta completa dei due volumi di Nadia Romano sull'argomento della cucina a bassa temperatura. La raccolta include... 1. CUCINA SOTTOVUOTO Tecniche di cottura sottovuoto a bassa temperatura Un argomento ultimamente molto in voga è quello della cottura sottovuoto. Chef stellati e programmi televisivi culinari ne parlano come se fosse il futuro della cottura salutare. Per la sua realizzazione è necessario inserire gli alimenti all'interno di specifici sacchetti di plastica, ottenere il sottovuoto attraverso appositi macchinari e cuocere a temperatura controllata all'interno di un forno a vapore, o in acqua che bolle. Il controllo della temperatura e delle tempistiche è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Se si vuole lasciare il cibo morbido, succoso e saporito; è necessario usare una temperatura bassa. Per seguire questi processi, nei ristoranti sono presenti tutta una serie di attrezzature che rendono il tutto molto semplice da svolgere e gestire; replicare lo stesso a casa è più difficili. Bisogna stare molto attenti a non commettere errori. La tecnica del sottovuoto ha origine nel 1974 in Francia, nello specifico nella zona della Loira. Il pioniere fu George Pralus, proprietario di un ristorante che cercava un modo per aumentare il tempo di conservazione del fegato d'oca; senza mutarne il sapore o l'estetica. Un altro uomo che si interessò agli inizi a questa modalità di cottura fu Bruno Goussault, era uno studioso che si impegnò nell'identificare quale fosse la temperatura di cottura migliore per diverse tipologie di alimenti. Si occupò di fornire le informazioni che aveva raccolto a chef stellati che costruirono una carriera sul suo piano. La temperatura è un elemento chiave e importantissimo della cottura sottovuoto; sono cucinate pietanze in sacchetti di plastica sigillati con appositi macchinari, che vengono messi a bollire in acqua per raggiungere una temperatura in media di 60 gradi. Dipende poi molto dal tipo di alimento che si sta trattando. Le pietanze sono condite crude; una volta messe nel sacchetto viene tolta l'aria; e infine vengono cotte. Il cibo è tolto dalla confezione e servito in un piatto per essere gustato; in alternativa può essere mantenuto in freezer o frigorifero in base alle proprie esigenze. Molti chef usano questa tecnica perché permette di gestire al meglio le tempistiche; i piatti per il pranzo o la cena possono essere preparati con ore d'anticipo, e poi conservati a dovere pronti all'uso. Bisogna fare molta attenzione al batterio colostridium botulinum; germe che nasce e divaga in alimenti messi sotto vuoto, quindi in assenza di ossigeno. Se il cibo non è cotto a regola d'arte si rischia di rimanere intossicati da questo germe; è questo il motivo principale per cui è essenziale seguire con attenzione, passo dopo passo, tutti i passaggi. 2. COTTURA A BASSA TEMPERATURA La cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT) è una tecnica che consente di cuocere degli alimenti, in particolare carne, pesce e da qualche tempo anche verdure ad una temperatura inferiore ai 100° C. La preparazione di cibi a bassa temperatura consente di conservare intatte le proprietà nutrizionali degli stessi, utilizzando meno condimenti ed esaltando il gusto, motivo per cui oggi è usata in moltissimi ristoranti. Con questo manuale avrai la possibilità di portare sulla tua tavola i gusti, i segreti e la qualità delle migliori ricette dei più famosi ristoranti. Come accade per molte cose mettere in pratica la CBT è più facile di quanto sembri. Buona lettura.

Sous Vide Cottura a bassa temperatura sottovuoto Ricette e segreti per cucinare come uno chef Abbiamo preparato una selezione attenta delle migliori ricette, alcune delle quali sono molto semplici, e perciò potrai lasciare che la tua immaginazione e il tuo palato le diano un tocco personale. Altre sono pensate per incantare ai tuoi commensali con miscele di ingredienti consistenti e aromatici. Una volta provi la prima ricetta di questo libro, cambierà la tua prospettiva

della cucina, provando sapori inesplorati e conoscendo molti vantaggi di questo metodo, compreso il facile controllo della temperatura senza il rischio che si brucino gli alimenti, la facile preparazione, l'opportunità di pianificare le tue ricette, di preparare diversi prodotti alimentari separatamente in un minor spazio, meno riduzione degli alimenti e molte di più. La cottura a bassa temperatura: la tecnica di cottura introvabile nei negozi d'Italia ma che puoi utilizzare in casa. Nonostante sia uno dei metodi di cottura che sta avendo più successo nei ristoranti di tutto il mondo, purtroppo in Italia non è ancora possibile trovare nei negozi e nei supermercati, alimenti o prodotti anche solo parzialmente lavorati con il metodo di cottura sottovuoto a bassa temperatura, cosa che invece è già possibile nei Paesi nordeuropei. Di conseguenza sono sempre di più le persone che decidono di cuocere a bassa temperatura direttamente a casa loro e probabilmente anche tu sei uno di loro... il punto è: sai già come usare al meglio la cottura sous-vide? Hai già delle ricette da seguire e dei trucchi da parte di chi ha già fatto esperienza? Se senti il bisogno di dover approfondire almeno uno degli aspetti qua sopra, allora questo libro fa per te. All'interno di questo libro ti verrà spiegato: * Cos'è e a cosa serve veramente la cottura a bassa temperatura * L'elenco dei vantaggi e degli svantaggi e con quali alimenti è ideale usarla * Come cucinare nel pratico con questa tecnica e quali errori evitare assolutamente * Come scegliere alimenti di qualità in tempo di Covid19 * Le tempistiche e le temperature SPECIFICHE per la cottura di ogni alimento * Come scegliere se utilizzare il sottovuoto diretto o indiretto ...e molto altro ancora! Oltre a questo troverai un RICETTARIO per piatti di pesce, carne, verdure e frutta! Scorri verso l'alto e aggiungi al carrello questa guida alla cottura a bassa temperatura con ricettario!

Sono anni che vorresti cucinare piatti succulenti, ma c'è sempre qualcosa che va storto? Conosci la tecnica della cottura a bassa temperatura, ma ti manca qualcosa per realizzare i piatti che vorresti? Sei alla ricerca della cottura perfetta per esaltare sapori, mantenendo nutrienti e cucinando come uno chef? La soluzione al tuo problema è senza dubbio la "cottura a bassa temperatura", conosciuta anche come "Sous Vide" La "CBT" è una tecnica di cottura che prevede temperatura di cottura costante per un tempo anche molto lungo. Ma la cottura a bassa temperatura è molto di più che una "semplice" cottura. Con la CBT potrai: Esaltare i sapori dei cibi Mantenerne i nutrienti degli alimenti che stai cucinando Mantenerne un peso simile al prodotto iniziale (visto che verranno espulsi pochi liquidi, durante la cottura) Avere dei meravigliosi colori per preparare piatti da cucina stellata Un basso contenuto di sale e di condimento, così da avere un grande aiuto per avere un'alimentazione sana Tutti vantaggi che con i metodi di cottura "tradizionali" sono difficili da ottenere La cottura a bassa temperatura è una tecnica che è nata nelle cucine dei ristoranti per supportare la preparazione di piatti succulenti, diminuendo gli sprechi. Con questo libro puoi portare nella tua cucina i segreti per cucinare come un vero e proprio chef stellato. Questo libro raccoglie i MIGLIORI CONSIGLI per padroneggiare tutti i passi della cucina Sous Vide, con le migliori ricette per stuzzicare la gola di parenti e amici. Quello che troverai in questo libro è: ? Le procedure per non fallire con la cottura a bassa temperatura. ? Come fare un sottovuoto infallibile anche con una macchina casalinga, senza spendere soldi per una macchina a sottovuoto a campana ? Come dividere le tre fasi della cottura a bassa temperatura (preparazione - cottura - finitura) ?Consigli pratici tenere alta la sicurezza alimentare anche nella tua cucina. ? Come conservare gli alimenti al meglio, così da avere sempre pronto un piatto da ristorante. Non farti scappare l'opportunità di preparare i migliori piatti che tu abbia mai cucinato. Acquista ORA il più completo libro di cucina che ti permetterà di padroneggiare al meglio la cottura a bassa temperatura.

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora la Cottura a Bassa Temperatura potrebbe essere ciò che fa per te. Devi sapere che questa è una tecnica che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Da qui deriva la variante francese con la quale è anche conosciuta questa tecnica: sous vide. L'obiettivo è di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza, cosa non sempre possibile con le modalità tradizionali. Se anche tu vuoi imparare a sfruttare i benefici di questa tecnica, allora dovresti leggere: "Cottura a Bassa Temperatura Ricettario per imparare a cucinare deliziosi piatti salutari grazie ai segreti della CBT e Sous Vide" di Sandra Oliviero. Leggendo questo libro imparerai a: - Cucinare a bassa temperatura - Riconoscere le fasi della cottura - Evitare i classici errori che vengono commessi con questa tecnica - Conoscere i tempi e le temperature adatte ad ogni alimento Oltre a questo (e a molto altro) nel libro troverai un intero ricettario con più di 40 ricette basate sulla cottura sous vide. Scorri verso l'alto e acquista "Cottura a bassa temperatura"!

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il sapore, il colore e i principi nutritivi dei tuoi piatti? Allora la Cottura a Bassa Temperatura è sicuramente ciò che fa per te. Devi sapere che questa è una tecnica che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e prevede l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Da qui deriva la variante francese con la quale è anche conosciuta questa tecnica: Sous Vide. Tramite il metodo di cottura sottovuoto porterai ad un nuovo livello la tua abilità culinaria, scoprirai il sistema di cottura più utilizzato dagli chef stellati che manterrà inalterata la qualità dei cibi che preparerai, consentendoti di degustare deliziosi piatti mai mangiati prima, dal sapore inconfondibile! Che tu sia un esperto o un principiante farai sicuramente tesoro di questa preziosa risorsa, entrerà finalmente a conoscenza del metodo ideale per la preparazione di piatti di alta qualità. Stupirai la tua famiglia, i tuoi vicini e i tuoi amici ogni giorno! ? Nel dettaglio scoprirai: I vantaggi e gli svantaggi di questo tipo di cottura; Come eseguire correttamente la cottura sottovuoto; Gli strumenti necessari; A chi è rivolta; I metodi di conservazione più efficaci degli alimenti cotti sottovuoto; Gli errori più comuni da evitare; Conoscere i tempi e le temperature adatte ad ogni alimento; E molto altro! Scoprirai che la cucina Sous vide è in realtà molto facile e super deliziosa. I tuoi amici penseranno di trovarsi al ristorante! Inoltre nel libro è presente un ricettario suddiviso in: Frutta e verdura Pollame Pesce e molluschi Manzo, agnello Carne di maiale Ricette vegane Dolci Cocktail e infusi E la parte migliore? È tutto fatto in casa! Scorri verso l'alto e clicca il pulsante

"acquista adesso"!

Ti piacerebbe creare piatti appetitosi e sani per la tua famiglia ed i tuoi amici? Questo ricettario completo è il compagno di viaggio ideale per qualsiasi chef, professionista o casalingo che sia! Scopri quanto è facile realizzare ricette gourmet con pochissimo sforzo! Lascia che questo ricettario sia il tuo punto di riferimento per deliziare chiunque con la tua cucina! realizza piatti teneri e succulenti cotti alla perfezione! Che tu sia un principiante o un esperto, sono sicura che trarrai giovamento da questo libro di cucina! Al suo interno troverai ricette per ogni palato e, tra le altre cose scoprirai: Come preparare piatti teneri e succulenti, cotti alla perfezione anche se non disponi di attrezzature super costose! Grafici della temperatura di facile lettura per assicurarti che ogni piatto sia preparato in maniera impeccabile! Oltre 120 ricette, per ogni occasione! Ricette per conserve! Gustose Colazioni, Antipasti, Primi deliziosi, Secondi piatti da far venire l'acquolina in bocca! Ricette vegetariane e vegan Ricette per bevande da realizzare con il metodo Sous Vide! E molto altro ancora! Queste ricette stupiranno i tuoi amici e la tua famiglia e la parte migliore è che nessuno immaginerà quanto sono semplici da realizzare! La cottura a bassa temperatura è popolare da anni tra gli chef professionisti, oggi grazie a questo ricettario puoi scoprire come ottenere piatti di qualità da ristorante nel comfort della tua cucina! Non lasciarti sfuggire queste ricette sane, gustose ed innovative! **SCORRI VERSO L'ALTO E ACQUISTA ORA "Cottura a bassa Temperatura, il Ricettario Completo" di Alice Ferrari!**

Libro impaginato in Bianco e nero Questo Libro Contiene i Due Libri di Sara Roner: Cucina Sous Vide per iniziare: Dalla preparazione alla tavola nella cucina Sottovuoto Cottura a bassa temperatura: ricette semplici e moderne con la cottura Sous Vide - Arte e Scienza della cucina di precisione a casa Scopri la bellezza e la perfezione della cottura a bassa temperatura Perfetto per principianti e chi cerca nuove ricette per la propria cucina. Hai mai letto o sentito parlare della cucina sous vide? Probabilmente si, visto che ultimamente sono molti i giornali, i programmi TV e i siti specializzati sulle nuove tecniche culinarie che le hanno dedicato ampi spazi di approfondimento. Ma in cosa consiste esattamente la cottura sous vide? Quale approccio bisogna avere nella cucina sottovuoto? quali strumenti e accessori servono per ottenere il meglio da questa tecnica di cucina? Da quali ricette posso iniziare per preparare qualche buon piatto? Volete imparare i segreti meglio custoditi dei ristoranti più rinomati? Avete sentito parlare della cucina Sous Vide ma non siete sicuri di come si fa? **NON PERDERE! QUESTO LIBRO RIVELA TUTTO! FINALMENTE, PUOI CUCINARE IL TUO CIBO COME UNO CHEF PROFESSIONISTA!** Sous vide è una tecnica di cucina che un tempo era riservata solo ai professionisti. Oggi, con le macchine di cottura a bassa temperatura a disposizione di tutti, anche tu puoi realizzare favolose ricette sous vide. Cos'è la sous vide cooking? La sous vide cooking utilizza temperature e tempi molto precisi per cuocere i vostri cibi in modo da ottenere una consistenza perfetta. Il cibo viene messo in un sacchetto sigillato e cotto a bassa temperatura. Sembra complicato? Non lo è affatto! Se si sceglie la giusta macchina sous vide, il processo diventa ancora più semplice delle tecniche di cottura di tutti i giorni! In questo ricettario, troverete 150 ricette: Antipasti Primi Piatti Secondi Piatti Verdure Scoprirai che la cucina Sous vide è in realtà super facile e super deliziosa, come essere al ristorante. Ora puoi davvero impressionare i tuoi amici! Con questo libro cucinerai le migliori pietanze che abbiate mai provato. E la parte migliore? Tutto Fatto in casa! Pronto a cucinare come un professionista? Scorri verso l'alto, clicca su "Compra ora con 1-Click" e ottieni la tua copia!

Vorresti mangiare sano senza rinunciare al gusto? Cucinare piatti più genuini e leggeri imparando un nuovo metodo di cottura? Per la maggior parte delle persone cambiare il modo di cucinare le proprie pietanze preferite può essere un dramma, perché non si conoscono le tecniche giuste per iniziare, o semplicemente si ha paura delle novità. Esiste però un'antica tecnica di cottura, facile e adatta a tutti, che si sposa perfettamente con la cucina italiana e fa anche bene alla vostra salute!!!. Vuoi scoprire di cosa sto parlando? Ma della Cottura a Bassa Temperatura!. Il libro, attraverso la storia di questa tecnica di cottura, meglio conosciuta come Sous Vide, che sfrutta il principio della Cottura Sottovuoto, vi svelerà passo dopo passo tutti i segreti di questo esotico modo di cucinare sano, senza rinunciare al gusto, anzi dando anche un tocco più gourmet ai tuoi piatti. Al suo interno troverete 60 e più ricette accuratamente selezionate dall'autore, che vi faranno fare un figurone con amici e parenti. Cottura a Bassa Temperatura di Nathalie Trevisan, è la guida perfetta, e il ricettario ideale, per tutti coloro che vogliono avvicinarsi e imparare un modo di cucinare semplice, ma diverso, dando quel "leggero" tocco in più ai tuoi piatti. Ma non preoccuparti, questa speciale tecnica di cucina è adatta a tutti, sia per chi è già un gran maestro in cucina o per chi è alle prime armi e ha voglia di sperimentare. Quindi niente paura! In questo libro scoprirai: ? Una guida dettagliata di facile lettura che, passo dopo passo, ti accompagnerà alla creazione di piatti speciali e unici; ? Tutte le tecniche e i segreti della cucina Sous Vide, che i grandi chef NON dicono; ? Gli errori da evitare assolutamente; ? Gli strumenti da utilizzare e i consigli pratici su come usarli al meglio; ? Come conservare i vostri cibi per mantenere intatta la freschezza; ? 60 ricette tra antipasti, primi, secondi, vegan e dessert; e molto, molto altro... Vuoi cambiare il tuo modo di cucinare? La CBT ti incuriosisce? Fai click su "Compra ora con 1-Click" e ricevi la tua copia **ADESSO!>**

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"!

Vuoi provare la tecnica di cottura più utilizzata dai ristoranti stellati? Se vuoi provare qualcosa di nuovo, che ti permetta di cambiare, evolvere ed esprimere la tua creatività in cucina, permettimi di introdurarti la cottura sottovuoto. Questo non è un semplice libro di ricette ma una guida dettagliata dove ti insegnerò passo passo ogni singola preparazione! Immagina per un momento la differenza tra le patatine fritte, quelle al forno o quelle bollite...l'unica cosa che cambia è la tecnica di cottura! Ecco, ora immagina di poter cucinare sperimentando da zero con una tecnica completamente nuova! Non vale la pena provare? Che cosa troverai in questo libro? Come avvicinarti per la prima volta alla cottura sottovuoto con una minima spesa e ottenere risultati incredibili. Spiegazione passo passo di ogni ricetta per padroneggiare perfettamente ogni singola cottura. Oltre 75 RICETTE ESCLUSIVE della nostra cucina e non solo.... ho inserito anche alcune rarissime specialità, prelibatezze come la cottura del piccione, della quaglia, del capriolo, del pesce san pietro, dell'astice, della rana pescatrice e molte altre ancora. Come ottenere il massimo da ogni cottura, croccantezza e succosità in ogni ricetta, brillantezza dei colori e fantasia, con semplici abbinamenti estremamente efficaci. Ordine e chiarezza, le ricette sono suddivise in modo preciso e ordinato in tre capitoli principali: Antipasti - Ricette a base di carne - Ricette a base di pesce + le mie Ricette speciali in ogni sezione! Una sezione dedicata alle tue possibili interpretazioni di ogni ricetta! Se ti stai chiedendo se questo metodo è adatto a te, se riuscirai ad ottenere risultati eccellenti anche partendo da zero la risposta è sì, queste ricette sono create per guidarti senza alcuna possibilità di errore, ovviamente dipenderà anche dal tuo impegno e dalla tua voglia di imparare. Ti ricordo che il libro è in promozione speciale fino al 31 Dicembre!

Vuoi sfruttare al massimo la tua nuova macchina per la cottura a bassa temperatura? Sei curioso di scoprire come anche una carne di bassa qualità è in grado di liberare il suo miglior gusto? Lo sapevi che al contrario di quanto tu possa pensare è una scoperta del 1799? La cottura a bassa temperatura, abbreviata con l'acronimo di CBT, o rinomata nelle cucine professionali con il nome francese di Sous Vide, è una tecnica innovativa che prevede di cuocere gli alimenti a temperature basse e costanti per un tempo più lungo. Al contrario di quanto tu possa pensare, l'avvento di nuove macchine tecnologiche in cucina, permette ora di impostare facilmente durata e temperatura senza complicazioni e con assoluta semplicità. ? I risultati sono sorprendenti. Sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto vista organolettico, cioè del sapore. Partendo dalla storia della scoperta, dei motivi per i quali è tardata a poter essere messa in pratica, e procedendo a descrivere i rischi correlati ad un uso scorretto, delle differenze con gli altri tipi di cottura, questo libro si presta ad essere non solo un ricettario ma molto di più. ECCO COSA TROVERAI NEL LIBRO: ? Storia e nascita del principio di cottura CBT o Sous Vide ? Progressione della tecnica al tempo moderno ? Rischi legati ad un uso improprio e svantaggi ? Benefici nutrizionali e vantaggi pratici ? Differenze rispetto agli metodi di cottura ? La durata e temperatura media da impostare per i vari alimenti ? Le caratteristiche per acquistare la giusta macchina ? 150 ricette: Antipasti, Primi, Secondi, Contorni ? Ricette di ogni genere: Carne, pesce, verdure per tutti i gusti e palati Cucinare a temperatura costante e a durata stabilita non è solamente una tecnica fra le tante. Non si tratta banalmente di migliorare a cucinare o imparare a tagliare meglio. È una differenza dello strumento impiegato. Una piccola, per un grande cambiamento di gusto. ?? Le migliori scoperte nella storia sono avvenute per caso. Anche questa. Se ti sei imbattuto per caso nella lettura su questo argomento, è giunta l'ora di provare. Non rimanere incastrato a cucinare sempre le stesse cose, o andare al ristorante per rimediare ai gusti che ti mancano! Acquista subito e prova tu stesso i sapori dello chef direttamente a casa tua!

Hai mai sentito parlare della cottura a bassa temperatura? La tecnica che più sta spopolando tra gli amanti della cucina in questi ultimi periodi? Di cosa si tratta? In poche parole la "CBT" è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenere i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura! Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: Un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Tutti i tempi e temperature di cottura degli alimenti suddivisi in pratiche tabelle di facile lettura. Come avvicinarsi alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Vuoi imparare i segreti meglio custoditi dei ristoranti più rinomati? Ti incuriosisce il mondo della cottura a bassa temperatura e vorresti stupire i tuoi ospiti ma non sai da dove cominciare? La cottura a bassa temperatura è una tecnica antichissima che presenta molti benefici, come il mantenimento del gusto autentico e la consistenza morbida. Allo stesso tempo, la cottura lenta non fa evaporare i valori nutritivi e i principi attivi di ogni alimento che viene cotto secondo questa tecnica. Grazie a questa accurata e dettagliata guida introduttiva alla cottura a bassa temperatura imparerai: Quali sono gli utensili necessari e come utilizzarli Tempi e temperature per ottenere la cottura perfetta a seconda

della quantità di cibo da cuocere Vantaggi e svantaggi della cottura a bassa temperatura Sfiziose ricette per soddisfare i più fini dei palati...
...E non solo! Immergiti in questa avventura, scopri l'evoluzione della cucina italiana nel tempo e stupisciti della bontà delle tue abilità culinarie! Che aspetti? Prendi il libro e mettilo subito in gioco!

CUCINA SOTTOVUOTO Tecniche di cottura sottovuoto a bassa temperatura Un argomento ultimamente molto in voga è quello della cottura sottovuoto. Chef stellati e programmi televisivi culinari ne parlano come se fosse il futuro della cottura salutare. Per la sua realizzazione è necessario inserire gli alimenti all'interno di specifici sacchetti di plastica, ottenere il sottovuoto attraverso appositi macchinari e cuocere a temperatura controllata all'interno di un forno a vapore, o in acqua che bolle. Il controllo della temperatura e delle tempistiche è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Se si vuole lasciare il cibo morbido, succoso e saporito; è necessario usare una temperatura bassa. Per seguire questi processi, nei ristoranti sono presenti tutta una serie di attrezzature che rendono il tutto molto semplice da svolgere e gestire; replicare lo stesso a casa è più difficile. Bisogna stare molto attenti a non commettere errori. La tecnica del sottovuoto ha origine nel 1974 in Francia, nello specifico nella zona della Loira. Il pioniere fu George Pralus, proprietario di un ristorante che cercava un modo per aumentare il tempo di conservazione del fegato d'oca; senza mutarne il sapore o l'estetica. Un altro uomo che si interessò agli inizi a questa modalità di cottura fu Bruno Goussault, era uno studioso che si impegnò nell'identificare quale fosse la temperatura di cottura migliore per diverse tipologie di alimenti. Si occupò di fornire le informazioni che aveva raccolto a chef stellati che costruirono una carriera sul suo piano. La temperatura è un elemento chiave e importantissimo della cottura sottovuoto; sono cucinate pietanze in sacchetti di plastica sigillati con appositi macchinari, che vengono messi a bollire in acqua per raggiungere una temperatura in media di 60 gradi. Dipende poi molto dal tipo di alimento che si sta trattando. Le pietanze sono condite crude; una volta messe nel sacchetto viene tolta l'aria; e infine vengono cotte. Il cibo è tolto dalla confezione e servito in un piatto per essere gustato; in alternativa può essere mantenuto in freezer o frigorifero in base alle proprie esigenze. Molti chef usano questa tecnica perché permette di gestire al meglio le tempistiche; i piatti per il pranzo o la cena possono essere preparati con ore d'anticipo, e poi conservati a dovere pronti all'uso. Bisogna fare molta attenzione al batterio colostridium botulinum; germe che nasce e divaga in alimenti messi sotto vuoto, quindi in assenza di ossigeno. Se il cibo non è cotto a regola d'arte si rischia di rimanere intossicati da questo germe; è questo il motivo principale per cui è essenziale seguire con attenzione, passo dopo passo, tutti i passaggi. Sei stufo dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo? Hai già sentito parlare della cottura a bassa temperatura ma non sai da dove iniziare? Vorresti sfornare direttamente dalla tua cucina dei meravigliosi piatti da invidia? Se hai risposto SI ad almeno una di queste domande, allora continua a leggere... La cucina sottovuoto (o sous-vide) è una tipologia di cottura che solo negli ultimi anni ha trovato spazio nelle cucine di tutto il mondo e nei migliori ristoranti a 5 stelle. Anche se lo può sembrare, è tutt'altro che complicata! Ok perfetto, ma in cosa consiste? La cottura a bassa temperatura, rinomata nelle cucine professionali con il nome francese di Sous Vide, è una tecnica innovativa che prevede di cuocere gli alimenti a temperature basse e costanti per un tempo più lungo. Quali sono i benefici della CBT? La cottura a bassa temperatura permette infatti di ottenere cibi più gustosi, minore perdita di sostanze nutritive, ottime consistenze e una maggiore conservazione dell'alimento che può essere surgelato. I risultati sono sorprendenti. Sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto di vista organolettico, cioè del sapore. In effetti la cottura a bassa temperatura è REALMENTE il miglior metodo per cucinare, anche salutisticamente parlando (mantiene al 90% invariate le proprietà nutritive di ogni ingrediente!) Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al più presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti. Al suo interno scoprirai: ? Tutti i molteplici vantaggi che ha la cottura 'sous vide' e perchè è veramente il miglior metodo di cottura dei cibi ? Come riconoscere le fasi della cottura grazie alle tabelle illustrative ? Come evitare i classici errori che vengono commessi con questa tecnica ? Come sfruttare al meglio la cottura per sfornare direttamente dalla cucina dei meravigliosi piatti da invidia ? Come impostare i tempi e le temperature adatte per ogni alimento ? La giusta attrezzatura che ti serve per cucinare sottovuoto ? **TECNICHE PRATICHE** per approcciarsi al meglio se sei un principiante (ma anche se non lo sei...) ? Come cucinare le migliori ricette della CBT per tutti i gusti e palati! Questo libro completo è il compagno di viaggio ideale per qualsiasi chef, professionista o casalinga che sia! Riuscirai ad ottenere ottimi risultati anche partendo da zero, le tecniche e le ricette sono state create per guidarti senza alcuna possibilità d' errore. Scopri quanto è facile realizzare ricette gourmet con pochissimo sforzo! Lascia che questo manuale pratico sia il tuo punto di riferimento per deliziare chiunque con la tua cucina, realizza piatti teneri e succulenti cotti alla perfezione! Clicca su "Compra ora" per padroneggiare a pieno la cottura Sous-vide e stupire amici e parenti con piatti e pietanze succulente, degni dei migliori ristoranti!

COTTURA A BASSA TEMPERATURA - 30 Ricette di Cucina CBT La cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT) è una tecnica che consente di cuocere degli alimenti, in particolare carne, pesce e da qualche tempo anche verdure ad una temperatura inferiore ai 100° C. La preparazione di cibi a bassa temperatura consente di conservare intatte le proprietà nutrizionali degli stessi, utilizzando meno condimenti ed esaltando il gusto, motivo per cui oggi è usata in moltissimi ristoranti. Con questo manuale avrai la possibilità di portare sulla tua tavola i gusti, i segreti e la qualità delle migliori ricette dei più famosi ristoranti. Come accade per molte cose mettere in pratica la CBT è più facile di quanto sembri. Buona lettura.

Vuoi imparare nuove tecniche di cottura per cucinare dei piatti innovativi e gustosi stupendo il palato dei tuoi commensali? Vuoi esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora questo libro fa al caso tuo. Grazie alle tecniche della cottura a bassa temperatura e del Sous Vide che imparerai all'interno di questo libro, cucinerai pietanze sane e deliziose grazie condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. La CBT (Cottura a Bassa Temperatura) prevede la cottura degli alimenti a delle condizioni termiche sempre inferiori ai 100 °C e questo permette di conservare al massimo le proprietà nutritive delle pietanze ed esaltarne il gusto al massimo. Il Sous Vide, tecnica nata in Francia, prevede l'ausilio di appositi sacchetti in cui il cibo viene messo sottovuoto e sigillato. L'obiettivo è quello di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza. Imparerai gustosissime ricette grazie ai consigli dello chef Giulia Zanini che ti illustrerà in modo semplice e chiaro ricette e tecniche. Leggendo questo libro imparerai a: I cibi adatti a queste tecniche Svantaggi e Vantaggi della CBT I benefici della cottura a bassa temperatura Cucinare deliziosi tranci di carne/pesce Come mantenere le proprietà benefiche di verdura e frutta Come produrre deliziosi ed unici dessert Come conservare gli alimenti dopo la CBT e l'utilità del sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti. Evitare errori in fase di preparazione E molto altro... Inoltre, Troverai un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Cosa aspetti? Impara anche tu le migliori tecniche scelte dai migliori chef internazionali! Scorri verso l'alto e acquista "Cottura a bassa temperatura" di Giulia Zanini!

Antipasti contorni e dolci, genuini, classici e fantasiosi. Oltre 90 ricette in un unico ricettario dedicato alla cottura a bassa temperatura. Acquistando questo libro, imparerai ad esaltare i sapori e la qualità dei tuoi piatti attraverso l'utilizzo del Roner. Leggendo questo libro scoprirai e imparerai:° oltre 90 ricette facili e gustose di antipasti, contorni e dolci;° la cottura perfetta con il tuo Roner;° ricette a bassa temperatura classiche e innovative;° come stupire i tuoi invitati con la cottura Sous Vide;° come far mangiare ricette genuine ai tuoi figli;° il piacere e l'emozione nel cucinare con il tuo Roner;° il piacere di coprire sapori mai provati prima; ° come stupire con la semplicità; ° assaporare e lasciarsi trasportare dal piacere di piatti nuovi. Un ottimo regalo per tutti i "chef" principianti che da poco si sono avvicinati al mondo della cottura a bassa temperatura, fino ad arrivare a quelli più esigenti e preparati. Scorri verso l'alto, acquista la tua copia e comincia a cucinare con il tuo Roner!

Con questo mio terzo "manuale", dopo avere riscoperto nei primi la tecnica di utilizzo della pentola Slow Cooker, e più brevemente

il metodo della cucina sottovuoto abbinabile anche alla slow cooker, vado a analizzare e spiegare in modo più approfondito la tecnica del sottovuoto abbinata alla cottura a bassa temperatura con tutte le sue applicazioni. La cottura sottovuoto con ausilio di un roner ad immersione, di sacchetti idonei alla cottura e una macchina per il sottovuoto, può essere effettuata perfettamente anche a casa. In pratica, nella cottura sottovuoto, l'alimento inserito in un idoneo sacchetto di plastica, che viene sigillato con l'ausilio della macchina per sottovuoto, non viene a diretto contatto con l'ambiente esterno. Il sacchetto sigillato ed immerso nell'acqua a temperatura inferiore a 85°C, impedisce i fenomeni di osmosi conseguenti al contatto con l'acqua o il vapore che comprometterebbero gusto e sugosità del cibo.

55% DI SCONTO per le LIBRERIE! Vorresti dare sfogo alla tua creatività in cucina e imparare una nuova tecnica

Hai mai sentito parlare della cottura a bassa temperatura? La tecnica che più sta spopolando tra gli amanti della cucina in questi ultimi periodi? Di Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura (CBT), in Italia se ne parla solo da qualche anno, ma pochi sanno che è in realtà una tecnica di cottura ben più vecchia. Infatti, negli anni 70 venne adottata e resa nota dallo Chef Georges Pralus nel ristorante francese "Troisgros". Lo Chef Pralus scoprì che usando questo metodo di cottura, il Foie gràs manteneva il suo aspetto originale, non perdeva quantità eccessive di grasso ed aveva una consistenza migliore. La cottura a bassa temperatura permette infatti di ottenere cibi più gustosi, minore perdita di sostanze nutritive, ottime consistenze e una maggiore conservazione dell'alimento che può essere surgelato. Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al più presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti: "Cottura a bassa temperatura: Scopri come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura. Include le ricette CBT più apprezzate della tradizione italiana" Ecco cosa troverai all'interno di questo libro: * Gli strumenti di cui avrai bisogno per realizzare la cottura a bassa temperatura * Le temperature e i tempi che necessitano gli alimenti per la cottura a bassa temperatura * Gli errori che dovrai assolutamente evitare nell'applicare questa tecnica * Antipasti, verdure, dolci e frutta cotti con la CBT * Le ricette Sous-vide più apprezzate dalla tradizione italiana ...e molto, molto altro ancora! Inizia ora questo percorso per padroneggiare a pieno la cottura Sous-vide e stupisci amici e parenti con piatti e pietanze succulente, degni dei migliori ristoranti. Scorri verso l'alto e acquista ora "Cottura a bassa temperatura: Scopri come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura. Include le ricette CBT più apprezzate della tradizione italiana"!

La cottura a bassa temperaturaCottura a Bassa Temperatura3 Libri in 1 il Ricettario Completo! Ricette Sane, Facili e Gustose Da Realizzare con la Cottura Sottovuoto! Include Grafico per Temperature Di Cottura

Questo libro contiene due libri di Isabella Neri: Cottura a bassa temperatura: Consigli e segreti per un Sous Vide perfetto Cucinare con il Roner: Ricette di antipasti, contorni e dolci con la cottura a bassa temperatura. Una raccolta completa delle mie migliori ricette per la cottura a bassa temperatura di: Antipasti Contorni Secondi di carne Dolci Leggendo questo libro scoprirai e imparerai: ricette facili e gustose di antipasti; ricette a bassa temperatura classiche ed innovative; come stupire i tuoi invitati con la cottura Sous Vide; come far mangiare ricette genuine ai tuoi figli; il piacere e l'emozione nel cucinare con il tuo Roner; il piacere di coprire sapori mai provati prima; come stupire con la semplicità; assaporare e lasciarsi trasportare dal piacere di piatti nuovi. Un ottimo regalo per tutti i "chef" principianti che da poco si sono avvicinati al mondo della cottura a bassa temperatura, fino ad arrivare a quelli più esigenti e preparati. Scorri verso l'alto, acquista la tua copia e comincia a cucinare con il tuo Roner!

* Libro impaginato in bianco e nero * Ti piacerebbe imparare a cucinare come lo chef di un vero ristorante? Vuoi farlo anche risparmiando tempo e denaro? ... Questa è la guida - ricettario che fa per te! Un metodo in 6 steps di cui non potrai più farne a meno! Per ogni genere alimentare avrai a disposizione ricette e consigli per stupire la tua famiglia e i tuoi amici. Dai spazio alla tua creatività! Io e te sappiamo quanto tempo è necessario per organizzare "il menù del giorno". Così siamo obbligati a ripiegare su preparazioni frettolose o, addirittura peggio, acquistarne di poco salutari e costose. Con la cucina a bassa temperatura e pochissimi strumenti invece risparmierai tempo e denaro e sarai in grado di servire a tavola piatti golosi e sani. Lascerai letteralmente a bocca aperta anche gli ospiti dell'ultimo minuto! Imparerai a cucinare in CBT: carne pesce verdure primi piatti oli aromatizzati uova e molto altro ancora... Pronto a cucinare come uno chef professionista? Scorri verso l'alto, clicca su "Compra ora con 1-Click" e ottieni la tua copia!

[Copyright: b90b527a0ac3faeb66c72e891c75d38f](https://www.amazon.it/dp/B090B527A0ac3faeb66c72e891c75d38f)