



Poissons

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Poissons

Chihiro Masui

Poissons Chihiro Masui

 [Télécharger Poissons ...pdf](#)

 [Lire en ligne Poissons ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Poissons Chihiro Masui

256 pages

Présentation de l'éditeur

Le poisson comme vous ne l'avez jamais vu ! Découvrez un art véritable et unique : la préparation du poisson par des maîtres japonais. Un moment de gourmandise qui séduira professionnels et amateurs éclairés. Les Japonais sont les premiers consommateurs de produits de la mer. Ils ont développé des techniques culinaires très particulières qui s'appuient sur une règle fondamentale : tirer le meilleur du poisson ! Les cuisiniers japonais détiennent les secrets des préparations et des cuissons des produits de la mer, dont l'Occident connaît l'apparence, épurée et zen. L'auteur nous dévoile les secrets de ces maîtres japonais et nous explique l'ikejime, le chinuki, et le nekasu, les trois techniques de base du traitement à la japonaise du poisson. Le concept d'umami, cinquième saveur fondamentale, est abordé. Nous découvrons ensuite l'univers de Hachiro Mizutani, 3 étoiles au Michelin de Tokyo, puis celui du maître Takeshi Ohira. Nous en saurons un peu plus sur le fameux fugu, le poisson au poison mortel, que seuls quelques cuisiniers sont autorisés à cuisiner... Poissons, un art du Japon, c'est aussi 30 plats traditionnels réalisés par Masao Karusayama, chef au restaurant Benkay à Paris, et décryptés par Chihiro Masui afin de les rendre réalisables par tous, avec des produits disponibles en France. Biographie de l'auteur

Chihiro Masui

Née au Japon en 1964, Chihiro Masui a quitté son pays natal à l'âge de quatre ans pour suivre ses parents à New York, Londres et Paris. Après des études de philosophie à la Sorbonne, elle a été à la fois traductrice et journaliste pour la presse japonaise et française. Elle a publié de nombreux articles sur de grands chefs français, Joël Robuchon, Pierre et Michel Troisgros, Georges Blanc et Frédéric Anton, avec qui elle a publié Anton, Le Pré Catelan en 2008 (Glénat).

Richard Haughton (Photographe)

Irlandais installé à Londres, Richard Haughton est un homme éclectique : il a photographié de nombreuses personnalités comme Pavarotti, U2, Bowie, mais aussi les mondes du ballet, du voyage et de la mode. Il a tout de suite été sensible à l'univers de la gastronomie, notamment en découvrant Frédéric Anton.

Download and Read Online Poissons Chihiro Masui #QKMSX1RCFJ2

Lire Poissons par Chihiro Masui pour ebook en lignePoissons par Chihiro Masui 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 Poissons par Chihiro Masui à lire en ligne.Online Poissons par Chihiro Masui ebook Téléchargement PDFPoissons par Chihiro Masui DocPoissons par Chihiro Masui MobipocketPoissons par Chihiro Masui EPub
QKMSX1RCFJ2QKMSX1RCFJ2QKMSX1RCFJ2