

HarperCollins

1080 is to Spanish cuisine what the Silver Spoon is to Italian cuisine - a book that has been considered the bible of traditional Spanish cooking since it was first published over 35 years ago. 1080 contains a comprehensive collection of authentic Spanish recipes, covering everything from tortilla to bacalao. It is divided into 17 chapters and includes 1080 recipes, menu plans, cooking tips and advice, and a glossary. It is a no-fuss, friendly and approachable book for all home cooks and covers every Spanish dish you could want to make.

La cuisine Hachette Pratique

Il prépare aux 2 Pôles du CAP Cuisine, pour réussir les épreuves EP1 et EP2. Un ouvrage complet et richement illustré pour approfondir ses connaissances et apprendre le bon geste. Une pédagogie double qui mêle les attendus « école » de professeurs à la pratique professionnelle de cuisiniers. Une formation clé en main qui prépare concrètement à la réussite des examens grâce à un dossier d'entraînement complet et de nombreux conseils de professeurs faisant passer l'examen pratique. L'ouvrage se divise en 4 parties : - la 1re partie présente l'examen et les connaissances professionnelles de base à connaître ; - la 2e partie traite des compétences à acquérir concernant la réception, le contrôle et le stockage des marchandises pour organiser une production culinaire ; - la 3e partie détaille les techniques de base à acquérir sur une page avec les quantités, le matériel et le pas à pas illustré et didactique pour être en mesure de les maîtriser. Toutes les techniques sont à connaître pour l'examen pratique. Les termes techniques utilisés sont également traduits en anglais et disponibles en audio via des QR code pour acquérir la bonne prononciation ; - la 4e partie est consacrée aux recettes et leurs dérivés à maîtriser pour l'examen pratique. Chaque recette est développée sur une double-page pour laisser la part belle au déroulé de la recette en photographies afin de reproduire les bons gestes professionnels. Chaque recette se termine par la rubrique « La recette revisitée », qui présente la visite, par un cuisinier professionnel, d'un classique de la cuisine et illustrée d'une photo

du plat. En fin d'ouvrage, un lexique des termes et manipulations techniques, et des conseils pour réussir l'examen. Cet ouvrage existe désormais également en version eBook, en téléchargement, sur les sites de vos revendeurs habituels.

Catalan Food Primento

#1 bestselling Top Secret Recipes series with more than 4 million books sold! Every year, Americans spend billions of dollars gobbling up meals at full-service restaurant chains, inspiring Todd Wilbur to change his focus from cracking the recipes for convenience store foods to cloning the popular dishes served at these sit-down stand-bys. Wilbur's knock-offs, absolutely indiscernible from the originals, are selected from national and regional chains, many drawn from a list of the top ten full-service restaurant chains, including Houlihan's, Red Lobster, and Pizza Hut. Also included in this savory cookbook is a special section devoted to dishes from hot theme restaurants such as Hard Rock Cafe, Planet Hollywood, and Dive! Recipes include: Applebee's Quesadillas; Denny's Moons Over My Hammy; Bennigan's Cookie Mountain Sundae; The Olive Garden Toscana Soup; The Cheesecake Factory Bruschetta; T.G.I. Friday's Nine-Layer Dip; Pizza Hut Original Stuffed Crust Pizza; Chi-Chi's Nachos Grande, and many more!

Le grand livre des abeilles Phaidon Incorporated Limited

Au fil des saisons, laissez-vous tenter par les plantes que Dame Nature met à notre disposition ! Sources de vitamines, d'oligo-éléments et d'antioxydants, ces végétaux nous apportent les compléments nécessaires à notre alimentation. Ce joli petit ouvrage nous offre cinquante-deux délicieuses recettes naturelles, indiquant également les usages médicaux et culinaires de chacune des plantes. Un véritable délice ! Faites un petit tour dans les champs pour remplir votre panier d'herbes et concocter de bons petits plats ! A PROPOS DE L'AUTEUR François Couplan, écrivain ethnobotaniste spécialiste et passionné gourmand des plantes sauvages, travaille avec les plus grands cuisiniers pour améliorer et innover la cuisine des plantes

comestibles. A PROPOS DE L'ÉDITEUR Soliflor est une maison d'édition à l'ambiance familiale où germent des idées à foison, rassemblées en de petits livres carrés et colorés, balayant des thématiques variées centrées sur l'art de vivre, de la cuisine au jardin, en passant par toutes les autres pièces de la maison. Oui, les thèmes sont ceux de la vie quotidienne, que nous aimons appréhender de la façon la plus naturelle et respectueuse possible.

In the Shadow of Slavery Delagrave

Cet ebook est la version numérique du guide. Nouvelle formule ! Tous les sites incontournables, les dernières tendances, nos adresses coups de cœur et nos expériences uniques pour vivre un très GRAND Week-End à Barcelone grâce à ce guide actualisé tous les ans. Dans cette nouvelle édition : Une nouvelle présentation, claire, moderne et encore plus pratique. Les carnets d'adresses sont désormais placés à la suite de chaque visite, pour les repérer plus rapidement. Des expériences uniques : survoler la ville en téléphérique, acclamer les succès du Barça dans le mythique stade de Camp Nou, commander des tapas à la criée, assister à un spectacle de castellers... Des activités 100 % locales : danser la sardane, pédaler en égrainant les œuvres de street art, se baigner sur les plages de sable, partir en randonnée sur les hauteurs de la ville... Notre nouvelle sélection de restos, bars avec terrasse, clubs et boutiques tendance pour s'immerger dans l'ambiance festive de Barcelone ! Les coups de cœur et les tops de nos auteurs, passionnés de la ville : nos bars à tapas préférés, les plus belles terrasses, les clubs et salles de concerts à ne pas manquer, notre tops des rooftops... Un plan détachable avec toutes les adresses localisées. Retrouvez-nous aussi sur Facebook, Instagram et Twitter ! [@ungrandweekend](https://www.facebook.com/GuidesUnGrandWeekend) [@UnGrandWeekEnd](https://www.instagram.com/UnGrandWeekEnd) [La cuisine catalane, 400 recettes d hier et d aujourd'hui](#) Editions Publibook
Une liste exhaustive des ouvrages disponibles publiés, en française, de par le monde.