



Le Traité rustica de la conservation

Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le Traité rustica de la conservation Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer

La nouvelle bible de la conservation ! 14 Techniques y sont traitées : à l'air libre, en clayette, en silo, la réfrigération, la congélation, le séchage, la mise sous vide, la stérilisation, au sel, à l'huile, à l'alcool, au vinaigre, au sucre, le fumage. Plus de 100 aliments : fruits, légumes, champignons, fleurs, gibiers, poisson et viandes. Plus de 700 recettes, et pour chaque produit, un tableau récapitulatif des moyens de conservation possibles et des temps de conservation.

 [Télécharger Le Traité rustica de la conservation ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le Traité rustica de la conservation ...pdf](#)

Le Traité rustica de la conservation

Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer

Le Traité rustica de la conservation Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer

La nouvelle bible de la conservation ! 14 Techniques y sont traitées : à l'air libre, en clayette, en silo, la réfrigération, la congélation, le séchage, la mise sous vide, la stérilisation, au sel, à l'huile, à l'alcool, au vinaigre, au sucre, le fumage. Plus de 100 aliments : fruits, légumes, champignons, fleurs, gibiers, poisson et viandes. Plus de 700 recettes, et pour chaque produit, un tableau récapitulatif des moyens de conservation possibles et des temps de conservation.

Téléchargez et lisez en ligne Le Traité rustica de la conservation Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer

544 pages

Présentation de l'éditeur

Vous ne savez plus que faire des nombreux fruits et légumes de votre jardin ? Vous voulez vous initier à certaines techniques comme la stérilisation, le séchage ou le fumage ? Foisonnant d'astuces et de conseils, le Traité Rustica de la conservation est une véritable bible de méthodes et de recettes pour faire vous-même confitures, chutneys, liqueurs, conserves, produits fumés... Découvrez plus de 600 recettes aussi délicieuses qu'originales, dont beaucoup sont illustrées en pas à pas. Avec plus de 100 aliments, présentés par ordre alphabétique, cet ouvrage vous permettra de profiter au mieux des produits du jardin, du marché, d'un petit élevage, de la pêche ou de la chasse. De la congélation au fumage, en passant par le séchage, la mise sous vide ou les différentes formes de bocaux, tous les moyens de conservation sont abordés pour chaque produit, avec à chaque fois les indications de la durée de garde. Au sommaire : Comment lire les fiches. Les moyens de conservation : Bien choisir les produits * La conservation à l'air libre * La conservation en clayette ou en silo * La réfrigération * La congélation * Le séchage * La mise sous vide * La stérilisation * La conservation au sel * La conservation à l'huile * La conservation à l'alcool * La conservation au vinaigre * La conservation au sucre * Le fumage * Les charcuteries. Les produits de A à Z : Abricot * Acacia * Agneau * Ail * Airelle * Ananas * Angélique * Artichaut * Asperge * Aubergine * Banane * Bécasse * Bette * Betterave * Boeuf * Brocoli * Cabillaud * Cacao * Café * Calamar * Camomille * Canard * Capucine * Carotte * Cassis * Cédrat * Céleri-branche * Cerise * Champignon * Châtaigne * Chou * Citron * Clémentine * Coing * Colin * Concombre et cornichon * Coque * Courgette * Crevette * Endive * épinard * Faison * Fenouil * Fève * Figue * Fraise et fraise des bois * Framboise * Génépi * Gingembre * Groseille à grappe et à maquereau * Haricot vert * Herbes aromatiques * Huître * Kiwi * Kumquat * Lait et produits laitiers * Lapin * Lièvre * Lotte * Maïs * Mangue * Melon * Moule * Mûre * Myrtille * Navet * Nectarine et pêche * Noix * Noix de Saint-Jacques * Oeuf * Oie * Oignon * Olive * Orange * Pamplemousse * Pastèque * Petit pois * Poire * Poivron * Pomme * Pomme de terre * Porc * Potiron et potimarron * Poulet * Prune * Prunelle * Raisin * Rhubarbe * Rose * Sanglier * Sardine * Saumon * Sureau * Thon * Truffe * Truite * Veau * Violette. Annexes : Les produits et leurs moyens de conservation. Biographie de l'auteur Aglaé Blin, Caroline Guézille et Françoise Zimmer ont écrit de nombreux livres de cuisine chez différents éditeurs. Elles pratiquent au quotidien la conservation, chacune avec des moyens qui leur sont propres et qu'elles maîtrisent à la perfection. Elles vous livrent dans cette bible de la conservation toutes leurs recettes et leur savoir-faire.

Download and Read Online Le Traité rustica de la conservation Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer #PF4AHDWXW0QY

Lire Le Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer pour ebook en ligneLe Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer
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 Le Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer à lire en ligne.Online Le Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer ebook
Téléchargement PDFLe Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer DocLe Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer
MobipocketLe Traité rustica de la conservation par Aglaé Blin, Caroline Guézille, Françoise Zimmer EPub
PF4AHDxW0QYPF4AHDxW0QYPF4AHDxW0QY