

comunicato stampa



Salse

Un classico imperdibile per i professionisti e gli appassionati, indispensabile per la consultazione in casa e nella cucina professionale.

Oltre 240.000 copie vendute nel mondo - finalmente in lingua italiana.

Proprietario del Waterside Inn di Bray (U.K.), 3 stelle Michelin, Michel Roux è sicuramente uno degli chef più famosi e più premiati al mondo. In quest'opera raccoglie oltre duecento salse raccolte in dieci capitoli partendo dalle semplici salse addensate passando per vinaigrette, oli e burri aromatizzati, coulis di verdure, salse per terrine, paté e selvaggina, salse per pesci e crostacei, salse emulsionate (calde e fredde), salse bianche, salse brune e, infine, salse per dessert. Ogni ricetta è accompagnata da suggerimenti per l'abbinamento e un utilissimo indice offre ulteriori suggerimenti per connubi perfetti. Spesso accompagnate da foto in sequenza, le ricette sono un modello di chiarezza e corretta applicazione di quelle tecniche fondamentali della cucina classica che non saranno mai rimpiazzate da schiume e gelatine. Infatti, sono gli inventori delle tecniche più all'avanguardia a sostenere per primi che, solo chi è già padrone delle riduzioni, delle emulsioni e dei fondi a regola d'arte, può osare di avventurarsi ad esplorare le nuove frontiere.

scheda tecnica

Titolo:	SALSE dolci e salate, classiche e moderne
Autore:	Michel Roux
Fotografie:	Martin Brigdale
Formato:	20 X 26 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	176
Illustrazioni:	205 foto a colori di cui 45 a piena pagina
ISBN:	88-86174-87-X
Prezzo:	€ 26,00

