



Viandes et gibiers

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Viandes et gibiers

Anneka Manning

Viandes et gibiers Anneka Manning

 [Télécharger Viandes et gibiers ...pdf](#)

 [Lire en ligne Viandes et gibiers ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Viandes et gibiers Anneka Manning

192 pages

Extrait

Tous les secrets d'une bonne viande

Cuisiner la viande, ce n'est évidemment pas seulement poser un steak dans la poêle ou une grillade sur le barbecue. Mais cela n'implique pas non plus un savoir-faire ni un matériel de professionnel ! Vous trouverez ici toutes les réponses aux questions que vous pouvez vous poser sur la viande, avant d'aborder ses recettes. Pour les petites fêtes comme pour les grandes occasions, cet ouvrage propose quelques 85 recettes classiques ou créatives, toutes réalisables parce que clairement expliquées étape par étape. Parallèlement, l'essentiel de ce qu'il faut savoir pour choisir et acheter les viandes, ainsi que leurs techniques de préparation et de découpe, sont précisément détaillés et abondamment illustrés. Choisir la viande en connaissant les morceaux, préparer soi-même un filet de boeuf ou un carré d'agneau, découper avec aisance le gigot à table ou mijoter un bouillon de boeuf maison sont autant de garanties d'une cuisine réussie. Les steaks grillés à la perfection, l'osso bucco longuement braisé, le wok de boeuf sauté à l'asiatique ou l'épaule d'agneau rôtie à basse température seront à votre portée avec cet ouvrage, qui représente une base de recettes fiables et qui a déjà sa place dans votre cuisine.

*

Achat, conservation et préparation des viandes

Bien acheter la viande et le gibier Congeler la viande et le gibier

Les viandes n'ont pas toutes le même aspect, mais en règle générale, choisissez-les bien colorées, sans odeur et légèrement humides en surface. Le gras doit être de couleur crème, jamais teinté de jaune. Évitez les viandes présentant des taches sombres et les morceaux très gras ou cartilagineux. Le bon porc est d'un rose soutenu (à l'exception du cochon de lait) et sa viande recouverte d'une épaisse couche de gras. Le porc trop pâle ou très maigre manque de goût, celui dont la viande est grisâtre et le gras jaune a généralement dépassé sa date de consommation. Quelle que soit la viande, assurez-vous d'acheter le morceau approprié à votre recette, la proportion de gras et de tissu conjonctif variant considérablement d'une découpe à l'autre dans une même carcasse.

Conservation de la viande et le gibier

La viande crue est très périssable et risque de s'abîmer si elle n'est pas manipulée et conservée convenablement, ou cuisée sans délai. On peut conserver 4 jours au réfrigérateur le boeuf, le veau et l'agneau, 2 jours la viande hachée. Le gras ayant tendance à rancir, le porc se conserve un peu moins longtemps, soit 3 jours au réfrigérateur, 2 s'il est haché. La viande sous vide peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur dans son emballage d'origine. Il faut respecter la date limite de consommation indiquée et n'ouvrir l'emballage qu'au moment de cuisiner la viande. On trouve en grande distribution des découpes emballées «sous atmosphère», c'est-à-dire sans oxygène. Ces emballages préservant les viandes de l'oxydation de l'air, il ne faut les ouvrir qu'au dernier moment, toujours en tenant compte de la date limite de consommation. Posez la viande vendue sans emballage particulier dans un plat creux et recouvrez de film alimentaire, sans plaquer le film sur la viande pour la laisser «respirer» et préserver son aspect et sa couleur. Posez les grosses découpes sur une grille au-dessus d'un plat pour qu'elles ne baignent pas dans leur sang. Dans le réfrigérateur, séparez la viande crue des autres aliments pour que le sang et le jus de la viande ne risquent pas de se diffuser et de les contaminer.

(...) Présentation de l'éditeur

Plus de 85 recettes à base de viande et de gibier, mais aussi des recettes de marinades et d'accompagnements ainsi que de nombreux conseils sur les différents morceaux et leur cuisson. Des techniques illustrées : désosser un gigot, préparer un filet de bœuf, ficeler un rôti, rôti à la broche... Des recettes précises, chacune présentée en étapes illustrées, avec de nombreux conseils et astuces.

Download and Read Online Viandes et gibiers Anneka Manning #D9HKMAST83U

Lire Viandes et gibiers par Anneka Manning pour ebook en ligne Viandes et gibiers par Anneka Manning
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 Viandes et gibiers par Anneka Manning à lire en ligne. Online Viandes et gibiers par Anneka Manning
ebook Téléchargement PDF Viandes et gibiers par Anneka Manning Doc Viandes et gibiers par Anneka
Manning Mobipocket Viandes et gibiers par Anneka Manning EPub
D9HKMAST83UD9HKMAST83UD9HKMAST83U