

FLAMBONS DECOUPONS C'EST SERVI ! Grandes techniques Petits tours de main

Esteban VALLE (39 €)

C'est l'ouvrage qui manquait et qui séduira tous les professionnels !
Chef de salle du Domaine de Châteauevieux à Genève, Esteban Valle nous livre le fruit d'années de travail et de pratique dans l'art de la découpe et du flambage.

Poissons et crustacés, viandes et volailles, découvrez toutes les techniques pour bien les apprêter et les découper, pour un service non pas à l'assiette mais devant le client.

Plusieurs méthodes sont proposées pour certains produits comme la sole, le saumon fumé, l'anguille, le poulet, le canard, le gigot d'agneau, la selle d'agneau etc...

Servir un cochon de lait, une gigue de chevreuil, un poulet en vessie de Paul Bocuse ou encore un tourteau ne vous causera plus la moindre inquiétude.

Le dernier chapitre, consacré aux flambages, indique comment bien réaliser un dessert et le servir à l'assiette.

Réalisé avec l'aide de plusieurs intervenants et spécialistes de la découpe ou du service en salle, cet ouvrage pratique remet à l'honneur les techniques qui ont fait les belles heures de la gastronomie française.

