

CBT Cottura A Basso Temperatura

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? La soluzione al tuo problema si chiama cucina a bassa temperatura. La “CBT” è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l’impiego di appositi sacchetti all’interno dei quali l’alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero…? … e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: Preservare il gusto e l’aroma degli alimenti Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Detto questo, ci tengo a dirti una cosa molto importante: non è una tecnica di cottura che puoi improvvisare senza esperienza o le giuste conoscenze. Non è difficile ma neanche facile! Se anche tu vuoi imparare a sfruttare i benefici di questa tecnica, allora dovresti leggere: “Slow Cooker: Ricette Deliziose e Gustose per Tutta la Famiglia. Antipasti, Contorni, Primi e Dolci Rispettando Utilizzando la Tecnica della Cottura a Basso Temperatura (CBT). Bonus: Come Conservare gli Alimenti” di Bianca Cassano. Ecco cosa troverai all’interno di questo Libro: Un’infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Come approcciarli alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Come conservare gli alimenti dopo la CBT e soprattutto ti spiegherò l’utilità del sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti NON lasciarti sfuggire l’opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l’unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

55% DI SCONTO PER LE LIBRERIE!Sei stanco dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo? Scoprine di più!

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora la Cottura a Basso Temperatura potrebbe essere ciò che fa per te. La “CBT” è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l’impiego di appositi sacchetti all’interno dei quali l’alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero…? … e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l’aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! L’obiettivo è di dare agli alimenti un’opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l’unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide! Se stanco dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo? Hai già sentito parlare della cottura a bassa temperatura ma non sai da dove iniziare? La “CBT” è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l’impiego di appositi sacchetti all’interno dei quali l’alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero…? … e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l’aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al più presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti. Ecco cosa troverai all’interno di questo Libro: Un’infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. - Tutti i PRO e i CONTRO della cucina CBT. - Come approcciarli alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Non lasciarti sfuggire l’opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l’unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide! Quando comunicazione e scienza si incontrano

La Guida Completa per la Cottura a Basso Temperatura. Scopri i Pro e i Contro della Cucina CBT - Sous Vide Cookbook (Italian Version)

Cbt
Degusta il Vero Sapore della Sous Vide! Scopri le Migliori Ricette per la Cottura a Basso Temperatura. Bonus: Tempi e Temperature di Cottura (Slow Cooker - Italian Version)
Cottura a bassa temperatura. Manzo e vitello
Tecnica, Consigli e Ricette per Diventare Maestri Della CBT e Sous Vide Nel 2021

**Vai alla ricerca di un metodo di cottura sano e che esalti al massimo il sapore del cibi? Ti piacerebbe cucinare una buona costata alla perfezione e senza l'ansia di bruciarla? Con la cucina a bassa temperatura NON si va a tentativi, non si prova a caso e si riduce lo stress: non dovrai più preoccuparti di rovinare i costosi tagli di pesce o di carne perché, seguendo brevi accorgimenti ed utilizzando gli strumenti giusti, è impossibile sbagliare la cottura del cibo. All'interno di questo libro troverai tutte le informazioni di cui hai bisogno per cucinare sous vide come un vero chef: imparare la durata e la temperatura ottimali da impostare per i vari alimenti e potrai usufruire di 90 succulenti ricette per stupire i tuoi ospiti. La cottura sous vide è differente dai metodi di cottura tradizionali e ha maggiori vantaggi: ? Permette al calore di essere efficientemente trasferito dall'acqua (o dal vapore) al cibo, eliminando il rischio di riontaminazione durante la conservazione ? Inibisce la perdita di sapore dovuta all'evaporazione di sostanze volatili e di umidità durante la cottura ? Riduce la crescita batterica aerobica E' che significa ottenere cibi sapori e super nutrienti. Inoltre, il controllo della temperatura di cottura ad un grado preciso permette al alimento di essere cotto alla perfezione da bordo a bordo. I dettagli e gli accorgimenti più utili di questo metodo di cottura da fuori classe li potrai scoprire in "Cottura a bassa temperatura" di Benedetta Orsini: una guida passo-passo che ti aiuterà a diventare un vero chef della cucina sous vide. Ecco una panoramica di ciò che troverai all'interno:
* La progressione tecnica al tempo moderno della CBT
* I benefici nutrizionali e i vantaggi pratici
* La durata e la temperatura media da impostare per i vari alimenti
* Come scegliere lo strumento più adatto
* Le 50 ricette per pranzi e cene degne di nota ... e molto altro ancora. Più salute e meno in stress in cucina! Aggiungi il libro al carrello e impara subito come cucinare strabilianti manicaretti con la cucina sous vide!**

55% DI SCONTO PER LE LIBRERIE! Vorresti dare sfogo alla tua creatività in cucina e imparare una nuova tecnica?

Vuoi imparare la tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora la Cottura a Basso Temperatura potrebbe essere ciò che fa per te. Devi sapere che questa è una tecnica che prevede condizioni termiche molto pi ù basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero...? ... e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantene i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Detto questo, ci tengo a dirti una cosa molto importante: la Sous Vide non è una tecnica di cottura che puoi improvvisare senza esperienza o le giuste conoscenze. Non è difficile ma neanche facile! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio METODO INFALLIBILE A 3 STEP per padroneggiare tutte le fasi della Cottura Sottovuoto. Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: Un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Gli strumenti specifici e necessari per la CBT, oltre ai sacchetti ideati per il sottovuoto. Non tutti i prodotti vanno bene per la Sous Vide. Come approcciarci alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile a 3 step. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Siete stufi dei soliti metodi di cottura? Avete già sentito parlare della cucina a bassa temperatura? Ma non siete sicuri sia così tanto innovativa? Volete cambiare con decisione i sapori della vostra cucina? La Cotta Sottovuoto (o sous-vide) è una tipologia di cottura che può sembrare essere nata da poco ma che invece non è affatto sfuggita da molto tempo e che solo negli ultimi anni ha trovato spazio nelle cucine di tutto il mondo. Anche se lo può sembrare, è tutt'altro che complicata! La cosa importante è prestare attenzione a tutte le informazioni contenute in questo libro, che vi farà approciare nel migliore dei modi a questa cottura permettendovi di iniziare a realizzare nuovi piatti più sani e gustosi! Leggendlo questo libro scoprirete:
?Cos'è la cottura a bassa temperatura e come nasce
?Vantaggi e svantaggi della CBT(cottura a bassa temperatura)
?Gli errori da evitare
?La temperature e i tempi di cottura di vari alimenti
?La giusta attrezzatura per cucinare sottovuoto
?Tante ricette, dai sapori più classici a quelli più innovativi e salutar!
E tanto altro...
Dopo aver letto questo libro sarete in grado di praticare a livello principiante questa modalità alternativa di cottura sapendo padroneggiare tutti gli strumenti utili e le tecniche culinarie qui descritte. E' il tutto direttamente a casa vostra!

La cottura a bassa temperatura

Paul Boucse in Your Kitchen

COTTURA SOTTOVUOTO per Principianti

Le Migliori Tecniche e Ricette per la Cottura Sottovuoto e CBT

Le migliori tecniche e ricette CBT, adatte anche ai principianti, della cottura Sous Vide più famosa del momento, per cibi sani e genuini.

Scopri Come Eseguire Correttamente la Cottura a Basso Temperatura

Vuoi imparare la tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora la Cottura a Basso Temperatura potrebbe essere ciò che fa per te. Devi sapere che questa è una tecnica che prevede condizioni termiche molto pi ù basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Da qui deriva la variante francese con la quale è anche conosciuta questa tecnica: sous vide. L'obiettivo è di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza, cosa non sempre possibile con le modalità tradizionali. Se anche tu vuoi imparare a sfruttare i benefici di questa tecnica, allora dovresti leggere: "Cottura a Basso Temperatura Ricettario per imparare a cucinare deliziosi piatti salutar! grazie ai segreti della CBT e Sous Vide" di Sandra Oliviero. Leggendo questo libro imparerai a:
- Cucinare a bassa temperatura
- Riconoscere le fasi della cottura
- Evitare i rischi della cottura
- Evitare i tempi e le temperature adatte ad ogni alimento
Oltre a questo (e lo molto altro) nel libro troverai un intero ricettario con pi ù di 40 ricette basate sulla cottura sous vide. Scorri verso l'alto e acquista "Cottura a bassa temperatura"!

Stanco dei soliti metodi di cottura? Vorresti dare sfogo alla tua creatività in cucina e imparare una nuova tecnica in grado di esaltare al massimo il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze preferite? La soluzione al tuo problema è senz'altro la tua. "Cucina a Basso Temperatura", meglio nota anche come la "Sous Vide" (nella sua variante francese)! Di cosa si tratta? In poche parole la "CBT" è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto pi ù basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero...? ... e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: Preservare il gusto e l'aroma degli alimenti Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Detto questo, ci tengo a dirti una cosa molto importante: la Sous Vide non è una tecnica di cottura che puoi improvvisare senza esperienza o le giuste conoscenze. Non è difficile ma neanche facile! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio METODO INFALLIBILE A 3 STEP per padroneggiare tutte le fasi della Cottura Sottovuoto, oltre a ben 300 deliziose ricette (testate dalla sottoscritta). Ecco cosa troverai all'interno di questo Libro: Un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. - Gli strumenti specifici e necessari per la CBT, oltre ai sacchetti ideati per il sottovuoto. Non tutti i prodotti vanno bene per la Sous Vide. Tutti i tempi e temperature di cottura degli alimenti suddivisi in pratiche tabelle di facile lettura. Come approcciarci alla CBT. Ti spiegherò o passo-passo il mio metodo infallibile a 3 step. 5 consigli pratici per utilizzare la CBT al meglio. Passerai da livello principiante a livello avanzato. Come conservare gli alimenti dopo la CBT e soprattutto ti spiegherò l'utilità di sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l'unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Hai mai sentito parlare della cottura a bassa temperatura? La tecnica che pi ù sta spopolando tra gli amanti della cucina in questi ultimi periodi? Di Cottura Sottovuoto a Basso Temperatura (CBT), in Italia se ne parla solo da qualche anno, ma pochi sanno che è in realtà ù una tecnica di cottura ben pi ù vecchia. Infatti, negli anni 70 venne adottata e resa nota dallo Chef Georges Pralus nel ristorante francese "Troisgros". Lo Chef Pralus scoprì ù che usando questo metodo di cottura, il Foie gr è a manteneva il suo aspetto originale, non perdeva quanti ù eccessive di grasso ed aveva una consistenza migliore. La cottura a bassa temperatura permette infatti di ottenere cibi pi ù gustosi, minore perdita di sostanze nutritive, ottime consistenze e una maggiore conservazione dell'alimento che pu ò essere surgelato. Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al pi ù presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti.
" Cottura a basso temperatura: Scopri come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura. Include le ricette CBT pi ù apprezzate della tradizione italiana"
Ecco cosa troverai all'interno di questo libro:
* Gli strumenti di cui avrai bisogno per realizzare la cottura a bassa temperatura
* Le temperature e i tempi che necessitano gli alimenti per la cottura a bassa temperatura
* Gli errori che dovrai assolutamente evitare nell'applicare questa tecnica
* Antipasti, verdure, dolci e frutta cotti con la CBT
* Le ricette Sous-vide pi ù apprezzate dalla tradizione italiana ...a molto, molto altro ancora! Inizia ora questo percorso per padroneggiare a pieno la cottura Sous-vide e stupisci amici e parenti con piatti e pietanze succulente, degni dei migliori ristoranti. Scorri verso l'alto e acquista ora "Cottura a bassa temperatura: Scopri come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura. Include le ricette CBT pi ù apprezzate della tradizione italiana"

La cottura a bassa temperatura il segreto degli Chef Stellati.

Con questa tecnica gli alimenti vengono cotti in modo uniforme, questo permette di ottenere carni pi ù morbide e cibi pi ù gustosi.Infine, il cibo non si lascia andare e non perde liquidi e principi nutritivi. In questo volume, Giulia Milani ti illustrer ù le tecniche segrete per una cottura a bassa temperatura di qualità . Tecniche che erano tenute segrete dai pi ù grandi chef, e che ora puoi scoprire anche tu! Inoltre, il libro include le migliori ricette di cucina CBT, per iniziare fin da subito ad assaggiare i nuovi sapori della bassa temperatura.

Ricettario Semplici e Moderne per la Cottura Sous Vide. Scopri tutte le Fasi della CBT. Bonus: Consigli Pratici per un Approccio Infallibile

Ricette Deliziose e Gustose per Tutta la Famiglia. Antipasti, Contorni, Primi e Dolci Rispettando Utilizzando la Tecnica della Cottura a Basso Temperatura (CBT). Bonus: Come Conservare gli Alimenti

Ricettario per imparare a cucinare deliziosi piatti salutar! grazie ai segreti della CBT e Sous vide

Impara a Cucinare con la Tecnica Della Cottura a Basso Temperatura. Semplici e Deliziose Ricette per Tutti

Sous Vide: Degusta il Sapore della Vera Cottura Sottovuoto! Scopri i Segreti e le Migliori Tecniche per Diventare un Fuoriclasse

*Hai mai sentito parlare della cottura "sous vide"? Non fare caso a questa domanda era solo provocatoria, so benissimo che la tua risposta s, anche perch altrimenti non staresti cercando dei ricettari ad-hoc per questo incredibile metodo di cottura Scherzi a parte ovviamente! Ma veniamo ora alle cose serie, sei veramente sicuro/a di acquistare il solito ricettario con ricette banali e scontate e senza nemmeno delle tabelle di tempistiche e temperature perfette per mantenere un ottimo sapore e un' eccellente effetto visivo ai tuoi piatti? Ti rispondo io direttamente, la risposta assolutamente NO e non lo affermo per chiss quali teorie o voci, lo esprimo a fatti, perch questo Perch ritengo che in giro tra i forum e in rete c'è molta disinformazione (purtroppo su questo argomento, sulle varie ricette e sulle varianti del metodo molte volte ahim non propriamente corrette. Sono anni ormai che sono completamente immersa e pratico ogni giorno questo fantastico metodo che sicuramente con le giuste informazioni e un pizzico di creatività in cucina da veramente tantissime soddisfazioni, sia personali (quando presenti un piatto, magari anche inventato da te, a livello visivo molto vicino a quello di un ristorante stellato MOOLTO soddisfacente) e sia a livello oggettivo e culinario (In pratica, i piatti sono realmente buoni e non per finta!) Ma non lo dico ovviamente io, non so tirarmela cos tanto, ma lo dicono i miei famigliari, i miei amici e i conoscenti che magari invitò a cena, a pranzo o semplicemente per stuzzicare qualcosa. In effetti la "cottura a bassa temperatura" REALMENTE il miglior metodo per cucinare, anche salutisticamente parlando (mantiene al 90% invariate le propriè nutritive di ogni ingrediente!) Ma cosa contiene questo ricettario interamente creato da me o per meglio dire dalla mia esperienza maturata in anni di ricette: Tutti i molteplici vantaggi che la cottura "sous vide" ha e perch veramente il miglior metodo di cottura dei cibi Non sono vantaggi ma anche TECNICHE PRATICHE ed efficaci per distreggiarsi al meglio se sei un principiante (ma anche se non lo sei...) Ora hai capito tutto o quasi, ma non "Come sfruttare al meglio la cottura per sfornare direttamente dalla cucina dei meravigliosi piatti da invidia!"
BONUS: Maestosa TABELLA con temperatura e tempi di ogni singolo ingrediente all'interno delle ricette (non voglio lasciarmi sfuggire nulla!) Ora passiamo alle 150+ deliziose RICETTE apprese con enorme esperienza e anche quelle che ora piaciute pi ù di tutte suddivise in: primi piatti, carne, pesce, contorni e dolci con in allegato ad ognuna di esse la propria tabella per cucinarle in "sous vide" (che guarda caso proprio argomento del libro!) Ordina subito! La tua copia è in arrivo!*

**HAI GIÀ SENTITO PARLARE DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA O SOUS VIDE E SEI IMPAZIENTE DI SCOPRIRNE TUTTI I SEGRETI PER DIVENTARE MAESTRO DEL SOTTOVUOTO? VORRESTI CONOSCERE GLI INNUMERVOLI VANTAGGI CHE OFFRE QUESTO METODO DI COTTURA E INIZIARE A MANGIARE CIBO SANO, DAL SAPORE INEGUAGLIABILE E CON UNA CONSISTENZA TENERISSIMA? Se hai risposto in modo affermativo a queste domande, questo è il libro che fa per te! La cottura CBT, conosciuta anche come Sous Vide, è una tecnica di cottura utilizzata per cuocere gli alimenti sottovuoto inseriti in appositi sacchetti. Il principio su cui si basa la consiste nell'allungare i tempi di cottura e diminuire le temperature, difatti gli alimenti vengono sottoposti ad un calore inferiore ai 100° C. Ti stai chiedendo perché dovrebbe essere migliore delle cotture tradizionali? La risposta è nella scienza! Grazie alla mancanza di ossigeno e di atmosfera all'interno del sacchetto, l'alimento preserva tutte le sostanze organolettiche presenti al suo interno e per questo spiega il perché di una concentrazione di sapori massima. La cottura prolungata non aggredisce l'alimento, il calore viene distribuito in modo costante e controllato, la cottura è uniforme dalla superficie al cuore. I vantaggi riguardano anche l'aspetto nutrizionale, mangiare cibo cotto con la tecnica CBT è un toccasana per la salute, l'utilizzo di grassi, oli e sale è ridotto al minimo. In questo libro troverai una parte introduttiva dettagliata che ti introduce al mondo della CBT, trucchi e consigli per cucinare al meglio, 100 + ricette veloci, innovative, collaudate e con prodotti della dieta mediterranea facili da reperire! Se non sei esperto in cucina non preoccuparti, il libro ti segue passo passo e non potrai sbagliare. Ecco un assaggio di quel che scoprirai comprando il libro:
* CARATTERISTICHE DELLA CBT
* TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA
* TEMPI E TEMPERATURE
* VANTAGGI DELLA CBT
* SVANTAGGI DELLA CBT
* ATTREZZATURA
* RIFINITURA
* CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
* RIGENERAZIONE
* ACCORGIMENTI E MUST- KNOW
* 100 + RICETTE DI ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI, RICETTE VEGANE E VEGETARIANE, FRUTTA E DESSERT!
? Vuoi saperne di più? Clicca "acquista subito" e inizia a stupire i tuoi ospiti con piatti da grandi chef!**

55% DI SCONTO PER LE LIBRERIE!Vuoi imparare i segreti meglio custoditi dei ristoranti più rinomati?

Vuoi esaltare il gusto delle pietanze e allo stesso tempo mantenere inalterate le sostanze nutritive? Preparare piatti sani e prelibati oggi è possibile con la cottura a bassa temperatura: questo libro ti darà tutte le informazioni di cui hai bisogno per iniziare a cucinare cibi ricchi di sapore e salutar! . ? Permettimi di fare un disclaimer importante: questo metodo non è solo una moda. Al contrario, la cottura a temperatura inferiore ai 65° regala molto di più perché gli alimenti trattengono i succhi al proprio interno, mantenendo le loro proprietà nutritive inalterate e donando un sapore autentico e impareggiabile. Gli chef stellati prediligono la cottura a bassa temperatura perché, oltre ad ottenere maggiore ricchezza di sapore, colore e di mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti, permette di ottimizzare i tempi di lavoro e ne diminuisce i costi sulle materie prime grazie al solo 10% massimo di perdita del loro peso. All'interno del libro troverai: Gli strumenti da utilizzare per la riuscita della cottura a bassa temperatura Gli errori da evitare in modo da risparmiarti inutili sciocchezze Le ricette più apprezzate della tradizione italiana suddivise per antipasti, primi, secondi, contorni, dolci e frutta 4 specialità orientali che stupiranno i tuoi ospiti ... e succulenti verdure per accentuare ogni palato! Scoprirai che questo tipo di cottura è facile, veloce e dona al cibo quel gusto ricercato. Avrai la sensazione di essere al ristorante, con la comodità che solo la tua casa ti può offrire.

L'autrice Sofia Paci ha trasferito in un unico volume la sua esperienza pluriennale in cucina e ristoranti degni di nota: un tripudio di salute e gusto in oltre 150 ricette che potrai assaporare da subito. Sei pronto a iniziare il viaggio culinario che cambierà in meglio il tuo modo di vivere il cibo? Aggiungi il libro al carrello e... buon appetito!

La Guida Completa per la Cottura a Basso Temperatura. Scopri i Pro e i Contro della Cucina CBT

Impara i Segreti Della CBT e Del Sous Vide e Prepara Ricette Deliziose!

30 Ricette di Cucina CBT

Le Tecniche Segrete Dei Migliori Chef per Imparare la Nuova Tecnica Di Cottura

150+ Fantastiche ricette step-by-step con tabelle di cottura e temperatura ideale per preparare al meglio i tuoi piatti. Tecniche e tips per padroneggiare la cbt

Ricettario per Imparare a Cucinare Come uno Chef Stellato Tramite le Tecniche Di Cucina Della CBT e Sous Vide

Vorresti imparare una tecnica di cottura in grado di esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? La soluzione al tuo problema si chiama cucina a bassa temperatura. La “CBT” è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l’impiego di appositi sacchetti all’interno dei quali l’alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Curioso vero…? … e ti dirò di più! Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l’aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, protene, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Detto questo, ci tengo a dirti una cosa molto importante: la Sous Vide non è una tecnica di cottura che puoi improvvisare senza esperienza o le giuste conoscenze. Non è difficile ma neanche facile! Se anche tu vuoi imparare a sfruttare i benefici di questa tecnica, allora dovresti leggere: “Slow Cooker: Ricette Deliziose e Gustose per Tutta la Famiglia. Antipasti, Contorni, Primi e Dolci Rispettando Utilizzando la Tecnica della Cottura a Basso Temperatura (CBT). Bonus: Come Conservare gli Alimenti” di Bianca Cassano. Ecco cosa troverai all’interno di questo Libro: Un’infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, prmi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Come approcciarli alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Come conservare gli alimenti dopo la CBT e soprattutto ti spiegherò l’utilità del sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti. Non lasciarti sfuggire l’opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l’unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Sei stufo dei soliti piatti e vorresti sperimentare qualcosa di nuovo?Hai già sentito parlare della cottura a bassa temperatura ma non sai da dove iniziare?Vorresti sfornare direttamente dalla tua cucina dei meravigliosi piatti da invidia? Se hai risposto Sì ad almeno una di queste domande, allora continua a leggere... La cucina sottovuoto (o sous-vide) è una tipologia di cottura che solo negli ultimi anni ha trovato spazio nelle cucine di tutto il mondo e nei migliori ristoranti a 5 stelle. Anche se lo può sembrare, è tutt'altro che complicata! Ok perfetto, ma in cosa consiste? La cottura a bassa temperatura, rinomata nelle cucine professionali con il nome francese di Sous Vide, è una tecnica innovativa che prevede di cuocere gli alimenti a temperature basse e costanti per un tempo più lungo. Quali sono i benefici della CBT? La cottura a bassa temperatura permette infatti di ottenere cibi più gustosi, minore perdita di sostanze nutritive, ottime consistenze e una maggiore conservazione dell'alimento che pu essere surgelato. I risultati sono sorprendenti. Si da punto di vista nutrizionale sia dal punto vista organolettico, cioè del sapore. In effetti la cottura a bassa temperatura è REALMENTE il miglior metodo per cucinare, anche salutisticamente parlando (mantiene al 90% invariate le proprietà nutritive di ogni ingrediente)! Se anche tu desideri sfruttare i vantaggi di questo metodo di cottura allora devi al più presto imparare come funziona e questo libro potrà certamente aiutarti. Al suo interno scoprirai:
[] Tutti i molteplici vantaggi che ha la cottura "sous vide" e perché è veramente il miglior metodo di cottura dei cibi
[] Come riconoscere le fasi della cottura grazie alle tabelle illustrative
[] Come evitare i classici errori che vengono commessi con questa tecnica
[] Come sfruttare al meglio la cottura per sfornare direttamente dalla cucina dei meravigliosi piatti da invidia
[] Come impostare i tempi e le temperature adatte per ogni alimento
[] La giusta attrezzatura che ti serve per cucinare sottovuoto
[] TECNICHE PRATICHE per approcciarci al meglio se sei un principiante (ma anche se non lo sei...)
[] Come cucinare le migliori ricette della CBT per tutti i gusti e palati! Questo libro completo è il compagno di viaggio ideale per qualsiasi chef, professionista o casalinga che sia! Riuscirai ad ottenere ottimi risultati anche partendo da zero. le tecniche e le ricette sono state create per guidarti senza alcuna possibilità d' errore. Scopri quanto è facile realizzare ricette gourmet con pochissimo sforzo! Lascia che questo manuale pratico sia il tuo punto di riferimento per deliziare chiunque con la tua cucina, realizza piatti teneri e succulenti cotti alla perfezione! Clicca su "Compra ora" per padroneggiare a pieno la cottura Sous-vide e stupire amici e parenti con piatti e pietanze succulente, degni dei migliori ristoranti!

Sono anni che vorresti cucinare piatti succulenti, ma c'è sempre qualcosa che va storto? Conosci la tecnica della cottura a bassa temperatura, ma ti manca qualcosa per realizzare i piatti che vorresti? Sei alla ricerca della cottura perfetta per esaltare sapori, mantenendo nutrienti e cucinando come un vero chef? La soluzione al tuo problema è senza dubbio la "cottura a bassa temperatura", conosciuta anche come "Sous Vide" La "CBT" è una tecnica di cottura che prevede temperatura di cottura costante e un tempo anche molto lungo. Ma la cottura a bassa temperatura è molto di più che una "semplice" cottura. Con la CBT potrai: Esaltare i sapori dei cibi Mantenerne i nutrienti degli alimenti che stai cucinando Mantenere un peso simile al prodotto iniziale (visto che verranno espulsi pochi liquidi, durante la cottura) Avere dei meravigliosi colori per preparare piatti da cucina stellata Un basso contenuto di sale e di condimento, così da avere un grande aiuto per avere un'alimentazione sana
Ti va vantaggio che con i metodi di cottura "tradizionali" sono difficili da ottenere. La cottura a bassa temperatura è una tecnica che è nata nelle cucine dei ristoranti per supportare la preparazione di piatti succulenti, diminuendo gli sprechi. Con questo libro puoi portare nella tua cucina i segreti per cucinare come un vero e proprio chef stellato. Questo libro raccoglie i MIGLIORI CONSIGLI per padroneggiare tutti i passi della cucina Sous Vide, con le migliori ricette per stuzzicare la gola di parenti e amici. Questo che troverai in questo libro è il Le pratica per non fallire con la cottura a bassa temperatura.
[] Come fare un sottovuoto infallibile anche con una macchina casalinga, senza spendere soldi per una macchina a sottovuoto a campana
[] Come dividere le tre fasi della cottura a bassa temperatura (preparazione - cottura - fimitura)
[]Consigli pratici tenere alta la sicurezza alimentare anche nella tua cucina.
[] Come conservare gli alimenti al meglio, così da avere sempre pronto un piatto da ristorante. Non farti scappare l'opportunità di preparare i migliori piatti che tu abbia mai cucinato.
Acquista ORA il più completo libro di cucina che ti permetterà di padroneggiare al meglio la cottura a bassa temperatura.

Il nuovo volume del CIRS - Centro Internazionale per la Ricerca Sociale nella scienza della salute, raccoglie il primo ciclo di conferenze dedicato alla relazione indisciplinabile tra comunicazione e scienza e - come sottolinea il magnifico rettore dell'UniCamillus Gianni Profita, nel cui solco e nella cui tradizione di studi il CIRS si inserisce - costituisce un unicum nella storia dell'ateneo. La presenza trasversale di personalità appartenenti non solo al mondo accademico, bensì a tutte le estrazioni professionali, rende - come evidenzia Gian Stefano Spoto nella sua postfazione - il libro utilizzabile per il futuro non solo dagli studenti, ma anche dagli studiosi, dagli appassionati, dai curiosi che guardano alla comunicazione con grande interesse.

Ricette Semplici e Moderne per la Cottura Sous Vide. Scopri tutte le Fasi della CBT. Bonus: Consigli Pratici per un Approccio Infallibile - Slow Cooker Recipes (Italian Version)

100+ Ricette Italiane Originali, Facili e Veloci. Tecniche e Segreti per una Cucina Sana e Gustosa con la Cottura Sottovuoto

Slow Cooker

Storia e Benefici Del Principio Di Cottura CBT e Sous Vide - con 150 Ricette per Soddisfare Ogni Palato

CBT 2020 - Cottura a Basso Temperatura

Nuova Tecnica Di Cottura a Basso Temperatura e Sottovuoto! Ricette CBT 2021 Della Tradizione Italiana per Imparare la Cucina Sottovuoto (Sous Vide)

Il manuale offre un approfondito percorso nel mondo della pasticceria, affrontando molti temi di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte iniziale, si muove verso la storia della pasticceria italiana, corredata dalla descrizione di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria "guida alla creatività", che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrando i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

Cottura a bassa temperaturaCottura a Basso Temperatura30 Ricete di Cucina CBTIndependently Published

Scopri tutti i segreti della cottura a bassa temperatura e divertiti in cucina realizzando ricette gustose e appetitose! Cosa è necessario fare per cucinare gli alimenti a bassa temperatura? Stai cercando tante ricette della cottura a bassa temperatura da poter realizzare nella tua cucina? Quali cibi posso cucinare a bassa temperatura e cosa devo fare per metterli sottovuoto? Sempre più spesso si sente parlare di cottura a bassa temperatura. Molti sono i ristoranti che si stanno adeguando a questo nuovo metodo, in quanto consente di mantenere inalterate le proprietà degli alimenti, di risparmiare tempo e anche di realizzare piatti gustosi ma nello stesso tempo sani. Allora perché non fare tutto ciò anche nella propria cucina? Grazie a questa raccolta potrai scoprire tutti i suoi segreti, le tecniche e le ricette per cucinare gli alimenti a bassa temperatura. Nella prima parte verrà spiegata come è nata, in cosa consiste e quali sono i vantaggi della CBT. Capitolo dopo capitolo ti verranno svelati tutti i passaggi per cucinare a bassa temperatura, quali sono gli strumenti utili e come fare per conservare i cibi in totale sicurezza e a creare il sottovuoto. Successivamente, tante idee originali ti consentiranno di realizzare piatti stuzzicanti e sapori ma nello stesso tempo sani. Tantissime ricette spiegate in ogni dettaglio e suddivise per categoria. Il linguaggio semplice e chiaro rende tale raccolta adatta sia ai principianti che ai più esperti! Ecco che cosa otterrai da questa raccolta:
- Come nasce e chi c'è la cottura a bassa temperatura
- Quali strumenti servono per effettuare una CBT
- Come scegliere la giusta busta per fare la cottura a bassa temperatura
- Le differenze che ci sono con la cottura normale dei cibi
- Le regole da seguire per evitare errori e il step per creare il sottovuoto
- I passaggi per una cucina a bassa temperatura a casa
- Quali alimenti possono essere cucinati con la CBT
- Le fasi della cucina a bassa temperatura
- I gusti e i tempi di cottura
- Come fare per conservare gli alimenti dopo averli cotti
- Come cucinare al meglio gli alimenti per non alterare le loro proprietà
- Ricete suddivise per categoria: antipasti - primi e secondi piatti - Pranzo e cena
- Contorni e verdure
- Ricette a base di carne e di pesce
- E molto di più! La cottura a bassa temperatura è più semplice di quanto ci si possa immaginare. Basta infatti solo un po' di teoria, il giusto impegno e un po' di pratica, per imparare a realizzarla! Dopo aver letto questa raccolta non avrai alcun problema a gestire al meglio la tua cucina e realizzare ricette gustose e appetitose! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora!"

Hai un viaggio nella CBT e scopri tutti i segreti della cottura a bassa temperatura! Quali passaggi bisogna effettuare per creare il sottovuoto? Quali attrezzature mi servono se voglio cucinare gli alimenti a bassa temperatura nella mia cucina? Come scegliere la giusta busta per cuocere a bassa temperatura e quali cibi posso cucinare? La cottura a bassa temperatura sta prendendo sempre più piede nella società moderna in quanto permette di mantenere inalterate le proprietà degli alimenti cucinati, di risparmiare tempo, è facile da realizzare e permette di cucinare piatti gustosi e di alta qualità. Grazie a questo libro potrai scoprire tutti i suoi segreti e le tecniche per cucinare gli alimenti a bassa temperatura. Dopo una prima parte introduttiva in cui ti verrà spiegata come è nata, in cosa consiste e quali sono i vantaggi della CBT, ti verranno svelati tutti i passaggi per cucinare a bassa temperatura. Scoprirai quali sono gli strumenti utili e cosa è necessario fare per scegliere la giusta busta per cuocere a bassa temperatura. Imparerai a conservare i cibi in totale sicurezza e a creare il sottovuoto. Teoria e tabelle pratiche per rispettare le temperature e i giusti tempi di cottura! Ecco che cosa otterrai da questo libro:
- Averà a tua cotti a bassa temperatura Come realizzare i piatti ideati in questa raccolta
- I vantaggi in questa attività
- L'evoluzione della cucina italiana nel tempo e stupisciti della bontà delle tue abilità culinarie! Che aspetti? Prendi il libro e mettilo subito in gioco!
COTTURA A BASSA TEMPERATURA - 30 Ricette di Cucina CBT
La cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT) è una tecnica che consente di cuocere degli alimenti, in particolare carne, pesce e da qualche tempo anche verdure ad una temperatura inferiore ai 100° C. La preparazione di cibi a bassa temperatura consente di conservare intatte le proprietà nutrizionali degli stessi, utilizzando meno condimenti ed esaltando il gusto, motivo per cui oggi è usata in moltissimi ristoranti. Con questo manuale avrai la possibilità di portare sulla tua tavola i gusti, i segreti e la qualità delle migliori ricette dei più famosi ristoranti. Come accade per molte cose mettere in pratica la CBT è più facile di quanto sembra.Buona lettura.

Vorresti mangiare sano senza rinunciare al gusto? Cucinare piatti più genuini e leggeri imparando un nuovo metodo di cottura? Per la maggior parte delle persone cambiare il modo di cucinare le proprie pietanze preferite può essere un dramma, perché non si conoscono le tecniche giuste per iniziare, o semplicemente si ha paura delle novità. Esiste però un'antica tecnica di cottura, facile e adatta a tutti, che si sposa perfettamente con la cucina italiana e fa anche bene alla vostra salute!!! Vuoi scoprire di cosa sto parlando? Ma della Cottura a Basso Temperature!. Il libro, attraverso la storia di questa tecnica di cottura, meglio conosciuta come Sous Vide, che sfrutta il principio della Cottura Sottovuoto, vi svelerà passo dopo passo tutti i segreti di questo esotico modo di cucinare sano, senza rinunciare al gusto, anzi dando anche un tocco più gourmet ai tuoi piatti. Al suo interno troverete 60 ù ricette accuratamente selezionate dall'autore, che vi faranno fare un figurone con amici e parenti. Cottura a Basso Temperatura di Nathalie Trevisan, è la guida perfetta, per tutti coloro che vogliono avvicinarsi e imparare un modo di cucinare semplice, ma diverso, dando quel "leggero" tocco in più ai tuoi piatti. Ma non preoccuparti, questa speciale tecnica di cucina è adatta a tutti, sia per chi è già un gran maestro in cucina o per chi è alle prime armi e ha voglia di sperimentare. Quindi niente paura! In questo libro scoprirai:
- Una guida dettagliata di facile lettura che, passo dopo passo, ti accompagnerà alla creazione di piatti speciali e unici;
- Tutte le tecniche e i segreti della cucina Sous Vide, che i grandi chef NON dicono;
- Gli errori da evitare assolutamente;
- Gli strumenti da utilizzare e i consigli pratici su come usarli al meglio;
- Come conservare i vostri cibi per mantenere intatta la freschezza;
- 60 ricette tra antipasti, primi, secondi, vegan e dessert; e molto, molto altro...
Vuoi cambiare il tuo modo di cucinare? La CBT ti incuriosisce? Fai click su "Compra ora con 1-Click" e ricevi la tua copia adesso!

Hai mai sentito parlare della cottura a bassa temperatura? La tecnica che più sta spopolando tra gli amanti della cucina in questi ultimi periodi? Di cosa si tratta? In poche parole la “CBT” è una particolare tecnica di cottura che prevede condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l’impiego di appositi sacchetti all’interno dei quali l’alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Grazie alla CBT è possibile: 1. Preservare il gusto e l’aroma degli alimenti 2. Conservare i principi nutritivi attivi (vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.) 3. Mantenerne i colori e i sapori vivi e degni di un delizioso piatto 4. Aggiungere meno sale nei piatti preservando anche la tua salute Vantaggi, questi, chiaramente NON raggiungibili con le modalità tradizionali! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco come eseguire correttamente la cottura a bassa temperatura! Ecco cosa troverai all’interno di questo Libro: Un’infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Tutti i tempi e temperature di cottura degli alimenti suddivisi in pratiche tabelle di facile lettura. Come approcciarci alla CBT. Ti spiegherò passo-passo il mio metodo infallibile. Non lasciarti sfuggire l’opportunità di realizzare piatti unici, utilizzati dai migliori chef internazionali, comodamente dalla tua cucina. Acquista ORA l’unico ricettario in grado di farti scoprire il vero gusto della Sous Vide!

Cucinare con il Roner

CBT

An Introduction to Classic French Cooking

30 ricette, tecniche e segreti della cucina cbt.

Degusta il Vero Sapore della Sous Vide! Scopri le Migliori Ricette per la Cottura a Bassa Temperatura. Bonus: Tempi e Temperature di Cottura

Cottura a Bassa Temperatura

Vuoi cucinare dei piatti innovativi e gustosi, a casa tua, come un vero chef farebbe al ristorante? Allora questo libro, che tratta le tecniche di cucina della CBT e Sous Vide, è la lettura che trasformerà i tuoi piatti come quelli di uno Chef stellato. La CBT, abbreviazione di Cottura a Bassa Temperatura, prevede la cottura degli alimenti a delle condizioni termiche sempre inferiori ai 100 °C e questo permette di conservare al massimo le proprietà nutritive delle pietanze ed esaltarne il gusto al massimo. La Sous Vide, tecnica nata in Francia, prevede l'ausilio di appositi sacchetti in cui il cibo viene messo sottovuoto e sigillato. L'obiettivo è quello di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza. Ad oggi, molte di queste ricate, in Italia, sono ancora poco utilizzate, ma grazie a Ludovica Fontana ne verrete a conoscenza e riuscitele a padroneggiarle al meglio. Se vuoi diventare, dall'oggi al domani, un maestro in cucina, allora dovresti leggere questo manoscritto. Ecco cosa imparerai: Quali sono le fasi della cottura La varie condizioni termiche ideali di cottura I benefici della cottura a bassa temperatura Cucinare deliziosi tranci di carne/pesce Come mantenere le proprietà benefiche di verdura e frutta Come produrre deliziosi ed unici dessert Come servire gli alimenti e quali sono le tecniche di impiattamento Evitare errori in fase di preparazione E molto altro... All'interno del libro troverai più di 40 ricette esclusive ed uniche, inventate e studiate direttamente da Ludovica Fontana, cuoca con molti anni di esperienza nei ristoranti torinesi. Cucina e mangia come se fossi tutti i giorni al ristorante e scorri verso l'alto, fai clic su "Acquistare adesso con 1 click" e ottieni la tua copia ora!

5% DI SCONTO PER LE LIBRERIE!Hai mai sentito parlare della cottura a bassa temperatura? Scoprine di più!

Siete stanchi dei soliti metodi di cottura? Ti piacerebbe sperimentare un nuovo metodo di cottura semplice e veloce anche per chi non lo ha mai provato prima? Vorresti stupire amici e famigliari con piatti gustosi e più salutarì? Se hai risposto sì, continua a leggere! Tramite il libro "COTTURA SOTTOVUOTO per Principianti" scoprirai il metodo di cottura che porterà la tua abilità culinaria ad un altro livello. Scoprirai il sistema di cottura più utilizzato dagli chef stellati, che permette di mantenere inalterata la qualità e le proprietà nutritive dei cibi che cucini, consentendo a te ed ai tuoi invitati di degustare deliziosi piatti mai mangiati prima, del sapore inconfondibile tipico della Cottura a Bassa Temperatura e Sottovuoto! Che tu sia un esperto o un principiante farai sicuramente tesoro di questo prezioso ricettario, ed entrerài finalmente a conoscenza del metodo ideale per la preparazione di piatti di alta qualità, esattamente come se fossi al ristorante! Nel dettaglio scoprirai: I vantaggi della Cottura a Bassa Temperatura; Come eseguire correttamente la Cottura Sottovuoto; Perché è adatta anche a chi non l'ha mai usata prima; I metodi di conservazione più efficaci degli alimenti cotti sottovuoto; Gli errori più comuni da evitare; E molto molto altro ancora! Stai per conoscere un innovativo metodo di cottura che ha rivoluzionato l'arte culinaria, con oltre 30 esclusive ricette da preparare sottovuoto, a base di carne, pesce, verdure e deliziosi dessert. Il tutto descritto nel minio dettaglio! Scorri verso l'alto, clicca su "Acquista ora" per stupire chiunque con le ricette esclusive di "Cottura Sottovuoto per Principianti".

Questo volume è una raccolta completa dei due volumi di Nadia Romano sull'argomento della cucina a bassa temperatura. La raccolta include...
1. CUCINA SOTTOVUOTO
Tecniche di cottura sottovuoto a bassa temperatura
Un argomento ultimamente molto in voga è quello della cottura sottovuoto. Chef stellati e programmi televisivi culinari ne parlano come se fosse il futuro della cottura salutare. Per la sua realizzazione è necessario inserire gli alimenti all'interno di specifici sacchetti di plastica, ottenere il sottovuoto attraverso appositi macchinari e cuocere a temperatura controllata all'interno di un forno a vapore, o in acqua che bolle. Il controllo della temperatura e delle tempistiche è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Se si vuole lasciare il cibo morbido, succoso e saporito; è necessario usare una temperatura bassa. Per seguire questi processi, nei ristoranti sono presenti tutta una serie di attrezzature che rendono il tutto molto semplice da svolgere e gestire; replicare lo stesso a casa è più difficili. Bisogna stare molto attenti a non commettere errori. La tecnica del sottovuoto ha origine nel 1974 in Francia, nello specifico nella zona della Loira. Il pioniere fu George Pralus, proprietario di un ristorante che cercava un modo per aumentare il tempo di conservazione del fegato d'oca; senza mutarne il sapore o l'estetica. Un altro uomo che si interessò agli inizi a questa modalità di cottura fu Bruno Goussault, era uno studioso che si impegnò nell'identificare quale fosse la temperatura di cottura migliore per diverse tipologie di alimenti. Si occupò di fornire le informazioni che aveva raccolto a chef stellati che costruirono una carriera sul suo piano. La temperatura è un elemento chiave e importantissimo della cottura sottovuoto; sono cucinate pietanze in sacchetti di plastica sigillati con appositi macchinari, che vengono messi a bollire in acqua per raggiungere una temperatura in media di 60 gradi. Dipende poi molto dal tipo di alimento che si sta trattando. Le pietanze sono condite crude; una volta messe nel sacchetto viene tolta l'aria; e infine vengono cotte. Il cibo è tolto dalla confezione e servito in un piatto per essere gustato; in alternativa può essere mantenuto in freezer o frigorifero in base alle proprie esigenze. Molti chef usano questa tecnica perché permette di gestire al meglio le tempistiche; i piatti per il pranzo o la cena possono essere preparati con ore d'anticipo, e poi consarvati a dovere pronti all'uso. Bisogna fare molta attenzione al batterio colostidium botulinum; germe che nasce e divaga in alimenti messi sotto vuoto, quindi in assenza di ossigeno. Se il cibo non è cotto a regola d'arte si rischia di rimanere intossicati da questo germe; e questo il motivo principale per cui è essenziale seguire con attenzione, passo dopo passo, tutti i passaggi.
2. COTTURA A BASSA TEMPERATURA
La cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT) è una tecnica che consente di cuocere degli alimenti, in particolare carne, pesce e da qualche tempo anche verdure ad una temperatura inferiore ai 100° C. La preparazione di cibi a bassa temperatura consente di conservare intatte le proprietà nutrizionali degli stessi, utilizzando meno condimenti ed esaltando il gusto, motivo per cui oggi è usata in moltissimi ristoranti. Con questo manuale avrai la possibilità di portare sulla tua tavola i gusti, i segreti e la qualità delle migliori ricette dei più famosi ristoranti. Come accade per molte cose mettere in pratica la CBT è più facile di quanto sembri. Buona lettura.

CBT 2020

La guida completa per la cottura a bassa temperatura. Tecniche, segreti e ricette della cucina CBT

Umanesimo 2.0

Tecniche, Consigli e Ricette per diventare maestri della CBT

Tutti I Segreti Della CBT per Cucinare Facilmente Ricette Da Chef con la Cottura Sous Vide

Ricettario Completo per Imparare a Cucinare Come Uno Chef Stellato Tramite le Tecniche di Cucina della CBT. Scopri le Fondamenta della Cucina a Bassa Temperatura

Vuoi imparare nuove tecniche di cottura per cucinare dei piatti innovativi e gustosi stupendo il palato dei tuoi commensali? Vuoi esaltare al massimo il colore, il sapore e i principi nutritivi delle tue pietanze? Allora questo libro fa al caso tuo. Grazie alle tecniche della cottura a bassa temperatura e del Sous Vide che imparerai all'interno di questo libro, cucinerai pietanze sane e

deliziose grazie condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. La CBT (Cottura a Bassa Temperatura) prevede la cottura degli alimenti a delle condizioni termiche sempre inferiori ai 100 °C e questo permette di conservare al massimo le proprietà nutritive delle pietanze ed esaltarne il gusto al massimo. Il Sous Vide, tecnica nata in Francia, prevede l'ausilio di appositi sacchetti in cui il cibo viene messo sottovuoto e sigillato. L'obiettivo è quello di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza. Imparerai gustosissime ricette grazie ai consigli dello chef Giulia Zanini che ti illustrerà in modo semplice e chiaro ricette e tecniche. Leggendo questo libro imparerai a: I cibi adatti a queste tecniche Svantaggi e Vantaggi della CBT I benefici della cottura a bassa temperatura Cucinare deliziosi tranci di carne/pesce Come mantenere le proprietà benefiche di verdura e frutta Come produrre deliziosi ed unici dessert Come conservare gli alimenti dopo la CBT e l'utilità del sottovuoto nella rigenerazione degli alimenti. Evitare errori in fase di preparazione E molto altro... Inoltre, Troverai un'infinità di ricette suddivise per portata (antipasti, primi, secondi, contorni, ricette vegane e vegetariane, desserts, ecc). Non rimarrai mai senza idee su cosa cucinare. Cosa aspetti? Impara anche tu le migliori tecniche scelte dai migliori chef internazionali! Scorri verso l'alto e acquista "Cottura a bassa temperatura" di Giulia Zanini!

Vuoi sfruttare al massimo la tua nuova macchina per la cottura a bassa temperatura? Sei curioso di scoprire come anche una carne di bassa qualità è in grado di liberare il suo miglior gusto? Lo sapevi che al contrario di quanto tu possa pensare è una scoperta del 1799? La cottura a bassa temperatura, abbreviata con l'acronimo di CBT, o rinomata nelle cucine professionali con il nome francese di Sous Vide, è una tecnica innovativa che prevede di cuocere gli alimenti a temperature basse e costanti per un tempo più lungo. Al contrario di quanto tu possa pensare, l'avvento di nuove macchine tecnologiche in cucina, permette ora di impostare facilmente durata e temperatura senza complicazioni e con assoluta semplicità. ? I risultati sono sorprendenti. Sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto vista organolettico, cioè del sapore. Partendo dalla storia della scoperta, dei motivi per i quali è tardata a poter essere messa in pratica, e procedendo a descrivere i rischi correlati ad un uso scorretto, delle differenze con gli altri tipi di cottura, questo libro si presta ad essere non solo un ricettario ma molto di più. ECCO COSA TROVERAI NEL

LIBRO: ? Storia e nascita del principio di cottura CBT o Sous Vide ? Progressione della tecnica al tempo moderno ? Rischi legati ad un uso improprio e svantaggi ? Benefici nutrizionali e vantaggi pratici ? Differenze rispetto agli metodi di cottura ? La durata e temperatura media da impostare per i vari alimenti ? Le caratteristiche per acquistare la giusta macchina ? 150 ricette:

Antipasti, Primi, Secondi, Contorni ? Ricette di ogni genere: Carne, pesce, verdure per tutti i gusti e palati Cucinare a temperatura costante e a durata stabilità non è solamente una tecnica fra le tante. Non si tratta banalmente di migliorare a cucinare o imparare a tagliare meglio. E una differenza dello strumento impiegato. Una piccola, per un grande cambiamento di gusto. ?? Le migliori scoperte nella storia sono avvenute per caso. Anche questa. Se ti sei imbattuto per caso nella lettura su questo argomento, è giunta l'ora di provare. Non rimanere incastrato a cucinare sempre le stesse cose, o andare al ristorante per rimediare ai gusti che ti mancano! Acquista subito e prova tu stesso i sapori dello chef direttamente a casa tua!

Divertiti in cucina e realizza ricette gustose e deliziose con la cottura a bassa temperatura Stai cercando tante ricette della cottura a bassa temperatura da poter fare nella tua cucina? Ti piacerebbe realizzare piatti con la cottura a bassa temperatura ma non sai da dove iniziare? Vorresti imparare a cucinare gli alimenti senza alterare le loro proprietà? Se vuoi imparare a realizzare tante succulenti ricette e dilettrarti nella tua cucina con un nuovo metodo di cottura innovativo e salutare. Questo ricettario è quello che ti serve! Grazie a questo libro, passo a passo ti verranno insegnate tutte le tecniche per realizzare piatti deliziosi e gustosi per la cottura a bassa temperatura. Tante idee originali ma rispettose della tradizione italiana che ti permetteranno di preparare piatti suzzicanti e saporiti ma nello stesso tempo sani e senza alterare le proprietà degli alimenti. Tantissime ricette spiegate in ogni dettaglio e divise in categorie in modo da non poter permettere alcun errore. Il linguaggio semplice e chiaro rende tale ricettario adatto sia ai principianti che ai più esperti! Ecco che cosa otterrai da questo libro: - Ricettario - Come cucinare al meglio gli alimenti per non alterare le loro proprietà - Tante ricette spiegate nel dettaglio passo a passo - Ricette suddivise per categoria - Pranzo - Cena - Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti - Contorni e verdure - Ricette a base di carne e di pesce - E molto di più! Realizzare ricette con la cottura a bassa temperatura è più semplice di quello che sembra. Con le giuste tecniche, un po' di impegno e di pratica, non avrai alcun problema a gestire al meglio la tua cucina e realizzare ricette gustose e appetitose! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

Tecniche, segreti e ricette della cucina CBT

Ricette Cottura Sottovuoto

Degusta il Sapore Della Vera Sous Vide! Scopri l'Approccio Infallibile a 3 Step per Padroneggiare le Fasi Della Cottura Sottovuoto (CBT). 300 Deliziose Ricette

La Raccolta Completa Di Tecniche e Ricette per la Cottura a Bassa Temperatura. Include Cucina a Bassa Temperatura e Cucina Sottovuoto

Ricettario CBT 2020 - Cottura a Bassa Temperatura