



Cambogia

Volevo la torta di mele. Piccolo viaggio sentimentale a tavola

San Francisco Pocket

Milano e Lombardia

*Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.*

*"Sette colli scenografici che dominano il Rio Tejo formano il panorama da cartolina di Lisbona, fatto di vicoli acciottolati, antiche rovine e cattedrali con cupole bianche: un paesaggio affascinante realizzato nel corso dei secoli". Dritti al cuore di Lisbona: le esperienze da non perdere, alla scoperta della città, itinerari a piedi e giorno per giorno, il meglio di ogni quartiere, ristoranti, locali, shopping e architettura.*

*This intensive foundation course in Italian is designed for students with no previous knowledge of the language. Accompanying audio material containing dialogues, listening exercises and pronunciation practice is available to purchase separately in CD format. These two audio CDs are designed to work alongside the accompanying book. Students using the Routledge Intensive Italian Course will practise the four key skills of language learning – reading, writing, speaking, and listening – and will acquire a thorough working knowledge of the structures of Italian. The Routledge Intensive Italian Course takes students from beginner to intermediate level in one year.*

Transiberiana

*50 ricette d'autore da ricreare a casa*

*50 ricette d'autore da ricreare a casa*

*Piccolo viaggio sentimentale a tavola*

*Annota e Custodisci Ordinatamente Fino a 100 Deliziose Ricette con Indice. Grande Formato per Facile Consultazione*

Ricette di merluzzo dello chef RaymondLe ricette di merluzzo dello chef Raymond hanno oltre 175 ricette che ti aiuteranno a mangiare più pesce e mangiare più sano. Hai mai avuto Cod? Che ne dici di un ottimo Fish Chowder? Il tuo pesce preferito è a corto di cibo o non è più disponibile? Forse sei stanco di gestire il negozio per conservare l'acquisto di sacchetti di Frozen Cod solo per scoprire che non era fresco come volevi? Forse sei in sovrappeso e hai bisogno di andare a dieta ma hai bisogno del tuo Merluzzo, perché non modificare una delle ricette e soddisfare i tuoi golosi e perdere peso. Indipendentemente dal motivo per cui puoi creare il tuo Merluzzo, facilmente da casa con questo libro di cucina Ci sono oltre 175 ricette di merluzzo che puoi preparare a casa con pochi ingredienti. Risparmia tempo, denaro e calorie allo stesso tempo, o vai intero maiale e aumenta le calorie e il piacere divino. Hai il controllo. Questo libro di cucina Cod presenta: Ricette saporite, salutari e deliziose: È pieno di ricette che ispireranno anche coloro che non amano cucinare, a raccogliere una padella e cucinare. Le appetitose ricette di merluzzo sono facili da mettere insieme con ingredienti correttamente elencati. Oltre 175 ricette: questo libro di cucina contiene una grande selezione di ricette di merluzzo salutari e come cucinarle. Se vuoi abbandonare il sale il più velocemente possibile pur nutrendo il tuo corpo, questo pezzo creativo dello chef Raymond dovrebbe essere la tua scelta numero uno! Ho cercato nel mio database di 470.000 ricette per trovare la ricetta del merluzzo per quasi tutte le ore del giorno, antipasto, contorno, antipasto e altro ancora che ti aiuterà a goderti il merluzzo quando lo desideri. Questo libro di cucina contiene oltre 175 ricette di merluzzo da provare. Il merluzzo è a basso contenuto di grassi e carboidrati, ricco di Omega 3, cuore sano e buono per il tuo HDL. Ogni ricetta ha un nutrizionale dettagliato. Molto più dell'etichetta sul lato della scatola. Ogni ricetta ha passaggi facili da seguire.

Chef Raymond's Cucina pescataria La cucina pescataria dello chef Raymond ha oltre 240 ricette che ti aiuteranno a mettere insieme il tuo stile di vita vegetariano. Un pescatario, è vegetariano che mangerà frutti di mare. Quindi, ho cercato tutte le mie ricette e messo insieme un libro di cucina di ricette pescatarie che penso troverai gustose e divertenti. Questo libro di cucina contiene un'ampia varietà di ricette tra cui alcune che utilizzano prodotti a base di carne bovina di imitazione che sono ottimi per coloro che stanno appena iniziando a provare il mangiare vegetariano. Ce ne sono oltre 240 Ricette pescatarie che puoi fare a casa con pochi ingredienti. Risparmia tempo, denaro e calorie allo stesso tempo, o vai intero maiale e aumenta le calorie e il piacere divino. Hai il controllo. Questo Libro di cucina pescataria Caratteristiche: Ricette saporite, salutari e deliziose È pieno di ricette che ispireranno anche coloro che non amano cucinare, a raccogliere una padella e cucinare. Le appetitose ricette pescatarie sono facili da mettere insieme con ingredienti correttamente elencati. Oltre 240 ricette: questo libro di cucina contiene una grande selezione di sano Ricette alimentari pescatarie e come cucinarli. Se vuoi abbandonare la tua dieta attuale il più velocemente possibile pur nutrendo il tuo corpo, questo pezzo creativo dello chef Raymond dovrebbe essere la tua scelta numero uno! Ho cercato nel mio database di 470.000 ricette Per trovare il Ricette per cibo pescatario per quasi tutte le occasioni. Questo libro di cucina contiene oltre 240 ricette pescatarie da provare. Gli alimenti pescatari possono essere a basso contenuto di grassi e carboidrati e sono salutari per il cuore e semplicemente fantastici! Ogni ricetta ha un nutrizionale dettagliato. Molto più dell'etichetta sul lato della scatola. Ogni ricetta ha passaggi facili da seguire.

Questo è soprattutto un libro di consigli per chi desidera ottenere di più dalla preparazione dei piatti. Trucchi del mestiere, segreti, metodologie specifiche per il trattamento e la conservazione degli alimenti, per la loro corretta preparazione o integrazione nelle varie ricette, consigli sulla strumentazione da utilizzare in cucina e tanto altro. La prima e la seconda parte del libro contengono una lunga carrellata di consigli e segreti che spesso affondano le proprie radici nella tradizione culinaria italiana o di altri paesi. Da come cuocere determinati cibi, a come organizzare le vostre ricette, da come ottenere un sugo perfetto, a come preparare un riso gustosissimo. Come si interviene sugli ingredienti, qual è la migliore maniera per dosarli, come abbinarli tra loro e come realizzare piatti perfetti. Insomma un pratico ed utile vademecum culinario da tenere sempre a portata di mano. Uno strumento che vi permetterà di arricchire i vostri piatti e vi svelerà le metodologie, le tecniche e i segreti dei grandi Chef per realizzare ricette uniche e prelibate e fare bella figura in cucina. Il libro è disponibile solo in versione ebook con diritti di rivendita (Licenza MRR).

Non solo vino, non solo cibo

Ricette di merluzzo dello chef Raymond

Rodi - La guida di isole-greche.com

Francia settentrionale e centrale

California

La guida turistica dell'isola di Skopelos, una perla dall'arcipelago delle Sporadi Settentrionali, nel mar Egeo, in Grecia. Scopri tutti i consigli per risparmiare; la sua storia; la mappa dell'isola; le spiagge di Skopelos; la musica e i balli tradizionali greci; gli itinerari e tutte le escursioni da fare; quali sono le zone migliori di Skopelos dove alloggiare; i negozi dove fare shopping; come arrivare e come spostarsi; i prodotti tipici dell'isola, tutti i piatti della cucina greca da assaggiare e i migliori ristoranti dove provarli; dove trascorrere le serate. Visita il sito ISOLE-GRECHE.com per scaricare l'anteprima pi ù dettagliata in modo da conoscere tutti gli argomenti trattati nella guida di Skopelos.

“ Le straordinarie architetture e le opere d'arte del Secolo d'Oro, le geometrie di Mondrian, l'arte contemporanea e gli scintillanti edifici di nuova costruzione fanno di Amsterdam un luogo unico al mondo, dove si fondono storia e modernit à ” (Karla Zimmerman, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scopri i tesori nascosti: luoghi particolari meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Musei e gallerie d ' arte; locali e vita notturna; arti e design; Amsterdam in bicicletta. La guida comprende: Pianificare il viaggio, I quartieri, Centro medievale e Quartiere a luci rosse, Nieuwmarkt, Cintura occidentale dei canali, Cintura meridionale dei canali, Jordaan e l ' Ovest, Vondelpark e dintorni, Oud Zuid, De Pijp, Plantage, isole e bacini portuali orientali, Oosterpark e il Sud, Gite di un giorno, Pernottamento, Conoscere Amsterdam.

Cucina da chef con ingredienti low cost

Oltre 200 ricette illustrate step by step per diventare cuochi imbattibili

Slovenia

Skopelos - La guida di isole-greche.com