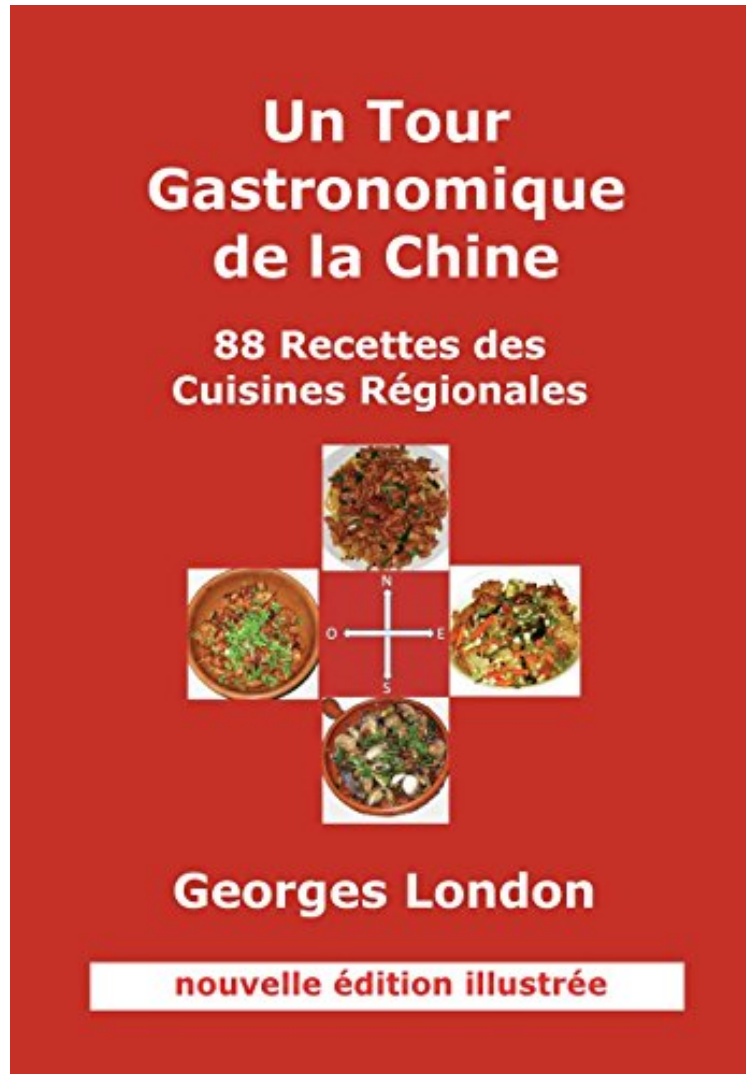


[Pdf free] Un Tour Gastronomique de La Chine (Nouvelle Edition Illustree) (French Edition)

## Un Tour Gastronomique de La Chine (Nouvelle Edition Illustree) (French Edition)

*Georges W. London*

*DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



DOWNLOAD



READ ONLINE

#7528316 in Books gwlonon-presse 2013-09-26Original language:FrenchPDF # 1 9.61 x .55 x 6.69l, .94  
#File Name: 2954460806264 pages | File size: 23.Mb

**Georges W. London : Un Tour Gastronomique de La Chine (Nouvelle Edition Illustree) (French Edition)**

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Un Tour Gastronomique de La Chine (Nouvelle Edition Illustree) (French Edition):

0 of 0 people found the following review helpful. Review of Un tour de cuisine regionales chinoiseBy RichardThere's everything to like about this cookbook. It's loaded with careful directions, and a host of icons let the reader know exactly where to go for a specific type of food. It's also excellent because it offers: a great range of dishes and cooking

styles; the level of complexity of each recipe is clearly marked (Even the recipe for Peking Duck looks quite do-able); there is clear guidance on which ingredients may take a bit of looking; and, there is an informative Introduction, as well as an introduction for each recipe. I am not an experienced cook of E. Asian food, but had good luck with the two recipes I have tried so far: the "Boeuf Sauteacute; au Sec" (page 166), and one of the author's favorites, "Porc Mu Shu" (page 42). Both tries were successful the first time, and I particularly appreciated the author's advice regarding which steps can be done in advance. This is of course crucial since E. Asian meals are served all at once, rather than in courses. I had no trouble finding the ingredients. I assume that most if not all of even the most exotic ingredients can be found in major American cities, or via the internet. This is easily one of the most thoughtfully prepared cookbooks I have ever used. And, at this price, it's a howling bargain. Richard Moore 0 of 0 people found the following review helpful. Deuxiegrave;me eacute;dition illustreacute;e; Second edition illustreacute;e; By georges london Apregrave;s plusieurs requecirc;tes, jrsquo;ai enfin publieacute; la deuxiegrave;me eacute;dition de ce livre avec de belles illustrations des plats et des ingreacute;dients. Voir <http://www..fr/dp/2954460806>. A vos baguettes! By popular request, I have finally published the second edition of this book with color illustrations of the different dishes and the ingredients. See <http://www..fr/dp/2954460806>. And now to your chopsticks! Georges London

L'introduction aux cuisines chinoises reacute;gionales et agrave; leurs recettes est la raison d'ecirc;tre de ce livre. Vous serez eacute;merveilleacute; par la diversiteacute; de ces cuisines. Vous pourrez y deacute;couvrir les recettes et illustrations des plats que vous avez appeacute;cieacute;s dans un restaurant et approfondir vos connaissances des cuisines reacute;gionales. Vous y trouverez des menus typiques avec lesquels vous eacute;blouirez vos inviteacute;s. Quand on eacute;voque la cuisine chinoise, il faut plutocirc;t parler des cuisines chinoises car l'aspect reacute;gional est fondamental agrave; la compreacute;hension de cette cuisine. Traditionnellement, on eacute;voque huit grandes cuisines reacute;gionales, organiseacute;es en quatre grandes familles : le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud et le Centre-Ouest. Dans ce livre, vous trouverez des descriptions deacute;tailleacute;es des pratiques et des techniques de ces cuisines, ainsi qu'un guide des ingreacute;dients chinois particuliers que vous trouverez dans les eacute;piceries speacute;cialiseacute;es. Leurs noms en francceci;lais et en chinois sont indiqueacute;s pour vous permettre de les repeacute;rer. Une liste de ces eacute;piceries dans les villes francophones est eacute;galement fournie. Les 88 recettes sont organiseacute;es autour des grandes familles, avec un menu typique par famille, et un menu Tour de Chine. Le nom de chaque plat est eacute;crit en francceci;lais et en chinois pour vous permettre de le commander dans un restaurant. Son origine reacute;gionale est speacute;cifieacute;e ainsi que la ou les meacute;thodes de cuisson. En visitant le site web associeacute;, [www.cuisines-chinoises-regionales.com](http://www.cuisines-chinoises-regionales.com) vous trouverez des images en couleur des ingreacute;dients et des plats, ainsi qu'une recette par famille et la recette du mois. Ce livre a obtenu, parmi les GOURMAND World Cookbook Awards 2011, le 2e prix du Meilleur Livre de Cuisine Chinoise au Monde . Son succegrave;s est sans doute ducirc; au fait qu'aucun autre livre en langue francceci;laise traite explicitement des cuisines reacute;gionales de la Chine. Commencez degrave;s maintenant votre tour gastronomique de la Chine.