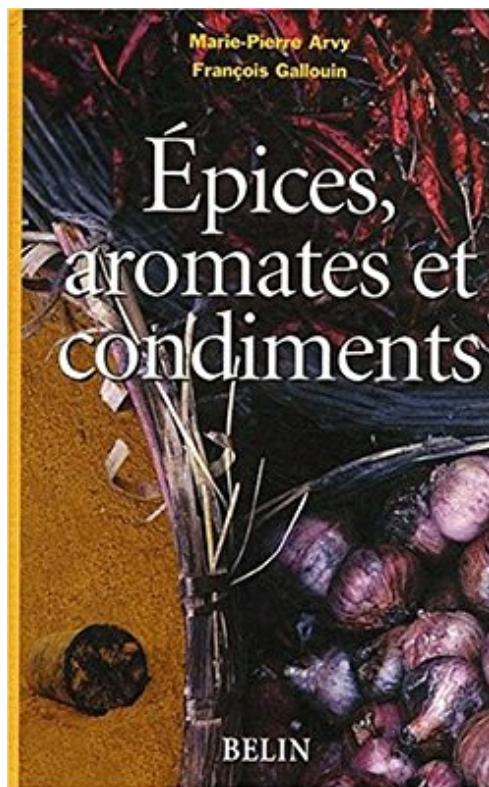




Épices, aromates et condiments



Télécharger



Lire En Ligne

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

Epices, aromates et condiments

Marie-Pierre Arvy, François Gallouin

Epices, aromates et condiments Marie-Pierre Arvy, François Gallouin

 [Télécharger Epices, aromates et condiments ...pdf](#)

 [Lire en ligne Epices, aromates et condiments ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Epices, aromates et condiments Marie-Pierre Arvy, François Gallouin

412 pages

Présentation de l'éditeur

Savez-vous que plus de 700 espèces de poivriers sont recensées dans le monde ? Qu'il existe quelque 200 espèces de théiers, une centaine d'espèces de thyms ou de vanilliers ? Connaissez-vous les parties comestibles des plantes utilisées ? leurs propriétés médicinales ? les composés à l'origine de la "flaveur" tant recherchée par les gastronomes ? ou encore les meilleurs mélanges ? A travers une description précise des nombreuses plantes utilisées par l'homme, les auteurs invitent le lecteur à un voyage dans le monde fascinant et riche des épices, aromates et condiments.

Très complet, l'ouvrage comprend un ensemble de fiches consacrées chacune à une épice ou une famille d'épices, un aromate ou un condiment (de l'ail au wasabi). Chaque fiche, illustrée par des dessins et des photos, décrit la plante, son mode de culture et la préparation de l'épice. Elle précise les principaux composés chimiques responsables de la typicité aromatique, les utilisations culinaires et les propriétés thérapeutiques. Les annexes enfin d'ouvrage donnent des informations complémentaires en cuisine, en chimie et en médecine.

Cet ouvrage s'adresse aux botanistes, biologistes, chimistes, cuisiniers, phytothérapeutes, agronomes... confirmés ou étudiants. Il intéressera également un large public d'amateurs de plantes aromatiques et de gastronomes, avertis ou débutants.

Biographie de l'auteur

Marie-Pierre Arvy, Docteur ès Sciences, est maître de conférences à l'université François-Rabelais de Tours où elle dirige la Maîtrise des Sciences et Techniques "Le Goût et son Environnement".

François Gallouin est professeur à l'Institut national agronomique Paris-Grignon. Il est Docteur Vétérinaire, Docteur en Biologie humaine, Docteur ès Sciences, Docteur en Histoire et Philosophie des Sciences et possède un CAP de cuisinier. Il enseigne également à la Faculté des Sciences de Tours.

Download and Read Online Epices, aromates et condiments Marie-Pierre Arvy, François Gallouin

#FOQYJLB2I41

Lire Epices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin pour ebook en ligneEpices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin 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 Epices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin à lire en ligne.Online Epices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin ebook Téléchargement PDFEpices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin DocEpices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin MobipocketEpices, aromates et condiments par Marie-Pierre Arvy, François Gallouin EPub
FOQYJLB2I41FOQYJLB2I41FOQYJLB2I41