

Fresco

in cucina con l'abbattitore di temperatura



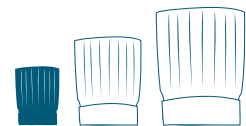
Ricette e suggerimenti per utilizzare al meglio lo strumento che rivoluzionerà la cucina domestica

Gli abbattitori di temperatura per uso domestico cambiano radicalmente il modo in cui siamo abituati a preparare i pasti e organizzare il lavoro in cucina. Macchine di ultima generazione, come Fresco Irinox, permettono di raffreddare rapidamente i cibi cotti e non, surgelarli, scongelarli e cuocerli lentamente a bassa temperatura, oltre a raffreddare le bevande, far lievitare pane e dolci in condizioni ottimali e tenere in caldo la cena fino al momento di consumarla. Il tutto con un unico elettrodomestico, grande più o meno come un microonde. Grazie all'azione combinata dell'abbattimento, della surgelazione e dello scongelamento controllato, la qualità dei prodotti resta intatta: non si perdono le proprietà nutritive né nella fase di preparazione e neppure in quella di conservazione. I vantaggi non finiscono qui: si risparmia tempo, si riducono gli sprechi di cibo e si migliora la durata dei prodotti.

La possibilità di cucinare in anticipo pietanze o singoli ingredienti permette di portare in tavola anche all'ultimo momento piatti curati e appetitosi. In pratica, ci si può organizzare a casa come al ristorante.

In questo libro troverete ricette, trucchi e suggerimenti per utilizzare al meglio tutte le potenzialità di questo rivoluzionario strumento.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Francesca Bigolin
Fotografie:	Stefano Scatà
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	foto a colori
ISBN:	978-88-97932-56-7
Prezzo:	€ 13,90

della stessa collana:

facile, pratico, veloce Microonde!

64 pp. / € 13,90

ISBN 978-88-97932-33-8

