

# Larousse Cuisinier

TOUT POUR REUSSIR SA CUISINE : IDEE DECO,  
SOLUTIONS TECHNIQUES, NOUVEAUX PRODUITS,  
ACTUALITE PROFESSIONNELLE

• 1 800 recettes class é es par th è me • les pr é parations de base (fonds, sauces, p â tes...) • les grands classiques de la cuisine familiale (soupe à l'oignon, blanquette de veau, tomates farcies, pot-au-feu...) • les recettes simples et rapides (omelette aux fines herbes, bavette à l' é chalote, pamplemousses aux crevettes, bananes flamb é es, mousse au chocolat au lait...) • les plats de f ê te (civet de li è vre au chocolat, canard laqu é , foie gras en brioche...) • les sp é cialit é s r é gionales (aligot, flamiche aux poireaux, cotriade, ratatouille, far breton...) • les mets é trangers les plus connus (guacamole, osso-buco, minestrone florentin, waterzo ï ...). Des conseils d'achat et de di é t é tique, les modes de cuisson, les astuces pour gagner du temps. • Un cahier d'illustrations en couleurs pr é sente, é tape par é tape, les tours de main et les gestes essentiels dans la cuisine. Outil indispensable au cuisinier d é butant ou confirm é , le Petit Larousse de la cuisine pr é sente de fa ç on simple et accessible l'ensemble de la cuisine fran ç aise.

"I could not have written A Cook's Tour without this book. There is so much I would have missed. So dig in. Enjoy... Eat. Eat adventurously. Miss nothing. It's all here in these pages." –From the Foreword by Anthony Bourdain Sit down for a meal with the locals on six continents—what they are eating may surprise you. Extreme Cuisine examines eating habits across the

globe, showing once and for all that one man's road kill is another man's delicacy! "I've tried to make this book a guide to how the other half dines and why. Over a period of twenty-five years I've augmented my meat-and-potatoes upbringing in the United States to try a wide variety of regional specialties, from steamed water beetles, fried grasshoppers and ants, to sparrow, bison and crocodile. I've eaten deep-fried bull's testicles in Mexico, live shrimp sushi in Hawaii, mice cooked over an open wood fire in Thailand, pig stomach soup in Singapore, minced water buffalo and yak butter tea in Nepal, stir-fried dog tongue, and "five penis wine" in China." –From the introduction by Jerry Hopkins

Dive headfirst into food culture from around the world. Join author Jerry Hopkins on a culinary and cultural tour as he explores foods that may seem bizarre, and often off-putting, to us. As he says, "What is considered repulsive to someone in one part of the world, in another part of the world is simply considered lunch." Part travelogue, part cultural commentary and history, and part cookbook (yes, really), with *Extreme Cuisine* anyone can become an adventurous eater—or at least learn what it's like to be one. Chapters include: Mammals Reptiles & Water Creatures Birds Insects, Spiders & Scorpions Plants Leftovers

The classic authoritative guide to French cooking contains over a thousand recipes for all occasions, a guide to French wines, and advice on French table settings

Le Petit Larousse cuisinier

Plus de 900 recettes pour faire le tour des 5 continents

The Visual Food Encyclopedia  
Petit Larousse Cuisine facile Collector  
Le Larousse des cuisines du monde  
Italian Cuisine

C'est en dirigeant un laboratoire du CNRS consacré aux mots et aux dictionnaires que Jean Pruvost a contracté une dicopathie incurable. Chaque foyer possède au moins un exemplaire de ce condensé d'érudition, inlassablement mis à jour par l'usage et codifié par l'Académie. Ivre des mots, ce dicolâtre vit, lui, entouré de 10 000 dictionnaires. Créateur d'une Journée annuelle des dictionnaires qui réunit depuis vingt ans des linguistes du monde entier, il se livre à un passionnant effeuillage de l'objet de toutes ses convoitises dont il goûte jusqu'à l'odeur... On découvre l'histoire passionnante de ce best-seller méconnu et mille anecdotes. Comment, au XIXe siècle, la « fesse » a-t-elle été jugée si indigne qu'elle a disparu de certaines éditions ? Pourquoi trouvait-on la définition d'« un » automobile ou d'« une » cyclone avant que Littré ne change d'avis pour ce dernier mot ? Le « sexe féminin », « sexe imbécile » selon Furetière, n'y était guère mieux traité que l'« étudiante », cette « jeune fille de condition modeste et de mœurs légères ». Et que dire de ce collégien qui a rageusement biffé la mention des 30 000 mots annoncée sur la page de garde de son dictionnaire pour les remplacer par 28 943, selon son décompte ? De Furetière et Vaugelas au

Robert en passant par le Littré, la saga des Larousse ou le Dictionnaire de l'Académie, Jean Pruvost nous fait partager son addiction pour les mots de la langue française, leur histoire et leurs secrets.

An illuminating account of how history shapes our diets-now revised and updated Why did the ancient Romans believe cinnamon grew in swamps guarded by giant killer bats? How did the African cultures imported by slavery influence cooking in the American South? What does the 700-seat McDonald's in Beijing serve in the age of globalization? With the answers to these and many more such questions, *Cuisine and Culture, Second Edition* presents an engaging, informative, and witty narrative of the interactions among history, culture, and food. From prehistory and the earliest societies around the Tigris and Euphrates Rivers to today's celebrity chefs, *Cuisine and Culture, Second Edition* presents a multicultural and multiethnic approach that draws connections between major historical events and how and why these events affected and defined the culinary traditions of different societies. Fully revised and updated, this Second Edition offers new and expanded features and coverage, including: New Crossing Cultures sections providing brief sketches of foods and food customs moving between cultures More holiday histories, food fables, and food chronologies Discussions of food in the

Byzantine, Portuguese, Turkish/Ottoman, and Austro-Hungarian empires Greater coverage of the scientific genetic modification of food, from Mendel in the 19th century to the contemporary GM vs. organic food debate Speculation on the future of food And much more! Complete with sample recipes and menus, as well as revealing photographs and illustrations, *Cuisine and Culture, Second Edition* is the essential survey history for students of food history.

During the Age of Revolution, Paris came alive with wildly popular virtuoso performances. Whether the performers were musicians or chefs, chess players or detectives, these virtuosos transformed their technical skills into dramatic spectacles, presenting the marvelous and the outré for spellbound audiences. Who these characters were, how they attained their fame, and why Paris became the focal point of their activities is the subject of Paul Metzner's absorbing study. Covering the years 1775 to 1850, Metzner describes the careers of a handful of virtuosos: chess masters who played several games at once; a chef who sculpted hundreds of four-foot-tall architectural fantasies in sugar; the first police detective, whose memoirs inspired the invention of the detective story; a violinist who played whole pieces on a single string. He examines these virtuosos as a group in the context of the society that was then the capital of Western civilization. This title is part of UC Press's Voices

Revived program, which commemorates University of California Press's mission to seek out and cultivate the brightest minds and give them voice, reach, and impact. Drawing on a backlist dating to 1893, *Voices Revived* makes high-quality, peer-reviewed scholarship accessible once again using print-on-demand technology. This title was originally published in 1999.

*Larousse Patisserie and Baking* is the complete guide from the authoritative French cookery brand Larousse. It covers all aspects of baking - from simple everyday cakes and desserts to special occasion show-stoppers. There are more than 200 recipes included, with everything from a quick-mix yoghurt cake to salted caramel tarts and a spectacular mixed berry millefeuille. Special features on baking for children, lighter recipes and quick bakes, among many others, provide a wealth of ideas. More than 30 extremely detailed step-by-step technique sections ensure your bakes are perfect every time. The book also includes workshops on perfecting different types of pastry, handling chocolate, cooking jam and much more, demonstrated in clear, expert photography. This is everything you need to know about pastry, patisserie and baking from the cookery experts Larousse.

*A Curious Cabinet of French Wonders*  
Scientific Foundations, Educational Practices, and  
Culinary Applications

Crescendo of the Virtuoso

F Is for France

Proceedings of the Oxford Symposium on Food and  
Cooking 2009

Reponses Cuisine

*Larousse Gastronomique is the world's classic culinary reference book, with over 35,000 copies sold in the UK alone. Larousse is known and loved for its authoritative and comprehensive collection of recipes. Here it is brought up to date for 2009 in an attractive edition containing over 900 new colour and black and white photographs. All chapters have been read and edited by field specialists, and 85 biographies of chefs have been added. Entries have also been regrouped for increased accessibility. Originally created by Prosper Montagnè and published in 1938, this essential addition to any kitchen has withstood the test of time and become an invaluable source of information for every enthusiastic cook. Without the exaggeration and extravagant distractions of many of today's cookery titles, New Larousse Gastronomique contains recipes, tips, cooking styles and origins for almost every dish in history.*

*Préservez votre forme avec plus de 110 aliments choisis parmi les légumes, les viandes, les poissons, les produits laitiers, les fruits... Pour chacun d'eux leurs atouts pour la santé ; des conseils pour bien les choisir et les conserver. Choyez vos papilles avec 370 recettes faciles et savoureuses crème glacée d'oseille aux fruits doux, langoustines en papillotes de poireau, glace légère aux noisettes... Pour chaque recette une analyse*

*nutritionnelle complète ; des conseils diététiques ; une idée de menu équilibré et gourmand. Prenez de bonnes habitudes ! Des explications claires et précises pour équilibrer ses repas et connaître les modes de cuisson les plus adaptés ; les matières grasses à privilégier ; l'art de cuisiner avec les herbes et les épices le rôle des vitamines et des minéraux... Soigner en repérant, grâce à des tableaux, les recettes adaptées à chaque problème de santé (diabète, cholestérol, ostéoporose...)*

*Exploring a culture filled with arcane laws, historical incidents, and bizarre paradoxes, Piu Eatwell's follow up to her award-winning and critically acclaimed myth-buster They Eat Horses, Don't They is a delightful exploration of France's quirky, literary, and culinary heritage. From absinthe and catacombs to former French soccer player Zinedine Zidane, Eatwell leaves no stone unturned, taking readers off the beaten path to explore the kind of information that gets missed in guidebooks and 'official' information sources. Who could imagine, for example, that there is a village in France where UFOs are banned from landing? Or that there is a verifiable population of wild kangaroos in the forests surrounding Paris? These, and many other off-beat delights, are just some of the curiosities awaiting readers in this journey through byways and hidden treasures of this endlessly fascinating and paradoxical country. Full of the richness and variety of France beyond the platitudes, including recipes and charming illustrations, F is for France is an ideal gift book and a must-read for Francophiles and anyone with an interest*



in French travel and culture.

The fourth edition of the classic reference, with updated information and recipes reflecting contemporary trends and methods---plus, for the first time, color photography throughout.

French Provincial Cooking

Let's Eat France!

1800 recettes

A History of Food and People

The Getting of Garlic

Le Dico des dictionnaires

*Larousse vous ouvre son panier : • 1000 produits du marché et des conseils pour les choisir, les préparer et les conserver. •*

*Un guide des vins, de la cave à la table, pour apprendre à les sélectionner et à les accorder. Larousse vous ouvre sa cuisine*

*: • les préparations de base photographiées étape par étape (béarnaise, béchamel, beurre blanc...). • Tous les mots de la cuisine, les techniques et les tours de main indispensables.*

*Larousse vous ouvre sa table : • 1400 recettes pour tous les goûts, ponctuées d'échappées gourmandes pour varier les styles (cuisine au wok, cuisine tex-mex, brunch, soupes, etc.). •*

*Des recettes végétariennes et des recettes légères avec des conseils diététiques pour rester en forme. • Des menus pour les mois de l'année et 4 semaines de menus santé.*

*A lavish array of traditional French soup dishes presents more than ninety authentic recipes representing the finest in French regional cookery, ranging from Pot-au-Feu and Bouillabaise to Basque Baratxuri Salda and Dordogne's Sobronade, highlighted by full-color photographs of the French countryside.*

*Vous vivez seul (ou à deux) et souhaitez vous préparer de bons*

*petits plats complets, équilibrés et gourmands, sans pour autant devoir cuisiner pour l'équivalent d'un régiment ? Pour que les dîners solo ne riment plus jamais avec pizza surgelée devant la télé, plongez-vous vite dans cet ouvrage ! Tarte tatin provençale, mijoté de boeuf aux patates douces ou encore fondant chocolat-pécan... découvrez plus de 40 recettes ingénieuses et gourmandes imaginées pour une ou deux personnes, ainsi que des dizaines de conseils pour vous aider à mieux organiser votre cuisine au quotidien sans gâchis. Finie la déprime de la malbouffe et du gaspillage : désormais, mitonnez-vous de délicieux petits plats en solo sans culpabilité ! Vincent Amiel est auteur et styliste culinaire. Toujours à l'affût de nouvelles saveurs et de jolies choses, il s'efforce de proposer des recettes goûteuses, simples et accessibles, et dotées d'une esthétique qui lui est chère. Claire Payen est photographe culinaire et collabore régulièrement avec de nombreux titres de presse et maisons d'édition, en duo avec Vincent Amiel.*

*1 800 recettes pour tout cuisiner : - les préparations de base (fonds, sauces, pâtes...) - les grands classiques de la cuisine familiale (blanquette de veau, tomates farcies, pot-au-feu...) - les plats de fête (civet de lièvre au chocolat, canard laqué, foie gras en brioche...) - les spécialités régionales (flamiche, cotriade, ratatouille, far...) - les mets étrangers les plus connus (osso-buco, minestrone, waterzoi...). Un chapitre spécial "cuisine rapide" : plus de 60 plats sains et savoureux, prêts en moins de 20 minutes, à base des réserves les plus courantes du placard et du réfrigérateur. Les tours de main et les gestes essentiels dans la cuisine, illustrés étape par étape. Toute la cuisine à portée de main !*

*Petit Larousse de la cuisine*

*Larousse Dictionario Enciclopedico de la Gastronomía Mexicana*

*New Larousse Gastronomique*

*The ultimate expert guide, with more than 200 recipes and step-by-step techniques*

*Classical and Contemporary Sauce Making, Fourth Edition*  
*Secrets of Chilean Cuisine*

**The white colonisers of Australia suffered from Alliumphobia, a fear of garlic. Local cooks didn't touch the stuff and it took centuries for that fear to lift. This food history of Australia shows we held onto British assumptions about produce and cooking for a long time and these fed our views on racial hierarchies and our place in the world. Before Garlic we had meat and potatoes; After Garlic what we ate got much more interesting. But has a national cuisine emerged? What is Australian food culture? Renowned food writer John Newton visits haute cuisine or fine dining restaurants, the cafes and mid-range restaurants, and heads home to the dinner tables as he samples what everyday people have cooked and eaten over centuries. His observations and recipes old and new, show what has changed and what hasn't changed as much as we might think even though our chefs are hailed as some of the best in the world. Un livre pour apprendre à cuisiner même aux plus novices : Une introduction pratique détaillée, pour apprendre à connaître, choisir et se servir des différents ustensiles utiles dans**

**une cuisine, à choisir ses ingrédients en fonction des saisons... 200 recettes simples et savoureuses pour apprendre les bases de la cuisine : 40 recettes détaillées en pas à pas photographiques Des idées pour aller plus loin, des astuces, des tours de main, pour que vous puissiez progressivement être autonome dans votre cuisine Un glossaire pour que le vocabulaire soit compréhensible en un clin d'œil**

**Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications presents a unique overview of molecular gastronomy, the scientific discipline dedicated to the study of phenomena that occur during the preparation and consumption of dishes. It deals with the chemistry, biology and physics of food preparation, along with the physiology of food consumption. As such, it represents the first attempt at a comprehensive reference in molecular gastronomy, along with a practical guide, through selected examples, to molecular cuisine and the more recent applications named note by note cuisine. While several books already exist for a general audience, either addressing food science in general in a "light" way and/or dealing with modern cooking techniques and recipes, no book exists so far that encompasses the whole molecular gastronomy field, providing a strong interdisciplinary background in the physics, biology and chemistry of food and food**

**preparation, along with good discussions on creativity and the art of cooking. Features: Gives A-Z coverage to the underlying science (physics, chemistry and biology) and technology, as well as all the key cooking issues (ingredients, tools and methods). Encompasses the science and practice of molecular gastronomy in the most accessible and up-to-date reference available. Contains a final section with unique recipes by famous chefs. The book is organized in three parts. The first and main part is about the scientific discipline of molecular and physical gastronomy; it is organized as an encyclopedia, with entries in alphabetical order, gathering the contributions of more than 100 authors, all leading scientists in food sciences, providing a broad overview of the most recent research in molecular gastronomy. The second part addresses educational applications of molecular gastronomy, from primary schools to universities. The third part provides some innovative recipes by chefs from various parts of the world. The authors have made a particular pedagogical effort in proposing several educational levels, from elementary introduction to deep scientific formalism, in order to satisfy the broadest possible audience (scientists and non-scientists). This new resource should be very useful to food scientists and chefs, as well as food and culinary science students and all lay people interested in gastronomy.**

***Includes recipes for cooking horse meat, goats, dogs, cats, rats, rabbits, hares, squirrels, turtles, snakes, eels, sharks, frogs, and insects, among other unusual food sources.***

***Petit Magistère de Cuisine Occitane***

***Sauces***

***Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris During the Age of Revolution***

***Petit Larousse cuisinier***

***The Encyclopedia of Food, Wine and Cooking  
A Cultural History***

The best reference and resource out there on Mexican cooking and cuisine, Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana covers just about everything from A to Z in 648 pages. In it Ricardo defines ingredients, cooking styles and methods, the cooking in various regions, utensils, festivals, foodways and more. There are also lists of antojitos, moles, mushrooms, chiles fresh and dried in handy chart form that makes it easy to figure out where a dish originated, what the major components are and what it might be called in the various areas of Mexico. An updated new edition, that is beautiful, easy to use and enhanced with many color photos. This is a tremendous resource for serious students of Mexican cuisine. La mejor referencia y de los recursos que hay en la cocina y la gastronomía mexicana, Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana abarca casi todo, desde la A a la Z, en 648 páginas. En ella Ricardo define ingredientes, estilos de cocina y métodos, la cocina en varias regiones, los utensilios, las fiestas, costumbres alimenticias y mucho más. También hay listas de antojitos, lunares, champiñones, chiles frescos y secos en forma de tabla útil que hace que sea fácil de averiguar

d ó nde se origin ó un plato, lo que los componentes principales son y lo que podr í a ser llamado en las diversas regiones de M é xico. Una nueva edici ó n actualizada, que es hermoso, f á cil de usar y mejorado con muchas fotos en color. Este es un gran recurso para los estudiantes serios de la cocina mexicana.

There ' s never been a book about food like *Let ' s Eat France!* A book that feels literally larger than life, it is a feast for food lovers and Francophiles, combining the completist virtues of an encyclopedia and the obsessive visual pleasures of infographics with an enthusiast ' s unbridled joy. Here are classic recipes, including how to make a pot-au-feu, eight essential composed salads, p â t é en cro û te, blanquette de veau, choucroute, and the best ratatouille. Profiles of French food icons like Colette and Curnonsky, Brillat-Savarin and Bocuse, the Troigros dynasty and Victor Hugo. A region-by-region index of each area ' s famed cheeses, charcuterie, and recipes. Poster-size guides to the breads of France, the wines of France, the oysters of France—even the frites of France. You ' ll meet endive, the belle of the north; discover the croissant timeline; understand the art of tartare; find a chart of wine bottle sizes, from the tiny split to the Nebuchadnezzar (the equivalent of 20 standard bottles); and follow the family tree of French sauces. Adding to the overall delight of the book is the random arrangement of its content (a tutorial on mayonnaise is next to a list of places where Balzac ate), making each page a found treasure. It ' s a book you ' ll open anywhere—and never want to close.

With this book, Chilean master chef Robert Marin gives the tips and techniques of Chilean cooking for more than 100 recipes straight from his homeland. The book also gives a quick lesson in pairing food with Chilean wine as well as an introductory primer on the history and influences of Chilean cuisine.

Plus de 300 recettes pour ne jamais manquer d'idées ! Vous êtes à court d'inspiration pour nourrir votre tribu, les amis débarquent et les idées vous manquent, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout ce beau monde... Vite, ouvrez votre Petit Larousse Cuisinier ! Vous y trouverez : • Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours... • Plusieurs recettes en pas-à-pas pour réussir à coup sûr, et un « Atelier de cuisine » qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un œuf... • Des pictos pour distinguer d'un coup d'œil les recettes légères, les recettes express et les recettes à préparer à l'avance. • Et aussi des conseils, des astuces et des variantes pour multiplier les possibilités !

Edition collector

Le Petit Larousse de la cuisine

Des recettes faciles pour les enfants !

Larousse Pâtisserie and Baking

The World's Greatest Culinary Encyclopedia

1,250 specialty foods, 375 iconic recipes, 350 topics, 260

personalities, plus hundreds of maps, charts, tricks, tips, and anecdotes and everything else you want to know about the food of France

*This magnificent new book demonstrates the development of a distinctive, unified culinary tradition throughout the Italian peninsula. Thematically organized and beautifully illustrated, Italian Cuisine is a rich history of the ingredients, dishes, techniques, and social customs behind the Italian food we know and love today.*



*First published in 1962, Elizabeth David's culinary odyssey through provincial France forever changed the way we think about food. With elegant simplicity, David explores the authentic flavors and textures of time-honored cuisines from such provinces as Alsace, Provence, Brittany, and the Savoie. Full of cooking ideas and recipes, French Provincial Cooking is a scholarly yet straightforward celebration of the traditions of French regional cooking. For more than seventy years, Penguin has been the leading publisher of classic literature in the English-speaking world. With more than 1,700 titles, Penguin Classics represents a global bookshelf of the best works throughout history and across genres and disciplines. Readers trust the series to provide authoritative texts enhanced by introductions and notes by distinguished scholars and contemporary authors, as well as up-to-date translations by award-winning translators.*

*Essays on food and language from the Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2009.*

*Un ouvrage pour se faire plaisir et surprendre ses amis et parents avec de délicieuses recettes ! Plus de 80 recettes sont proposées aux enfants, des classiques aux plus alléchantes : Taboulé à la menthe, crumble aux pommes, gâteau au yaourt, tarte aux carambar, mousse au chocolat, friture de Pâques, les crêpes de mardi-gras, mini feuilletés à l'emmental, la soupe à la citrouille, pommes au four... Les recettes sont réparties en 7 onglets : C'est la rentrée ! Happy Halloween, Joyeux Noël, Carnaval en cuisine, Joyeuses Pâques, Vive les vacances, Bon anniversaire ! Une maquette ludique et amusante, permet de bien différencier et identifier les 7 domaines abordés, et de nombreuses illustrations accompagnent les questions et les réponses. Une fermeture de livre originale : une patte sur toute la hauteur qui se rabat sur la couverture, tenue par un élastique le long duquel coulisse un petit personnage qui vient s'incruster dans la patte de fermeture.*

*The Soups of France*

*Le Larousse junior de la cuisine*

*The Weird and Wonderful Foods That People Eat*  
*New Orleans Cuisine*

*Larousse de la cuisine*

*Larousse Traditional French Cooking*

L'Occitanie est connue par ses régions emblématiques : Provence, Languedoc, Gascogne, Auvergne ou Limousin ; au-delà d'aspects locaux, son unité linguistique et culturelle forge pourtant une identité palpable, aujourd'hui reconnue. Cette unité s'exprime en particulier à travers des constantes culinaires conjuguées à la diversité de ses productions agricoles et viticoles, ainsi qu'à une furieuse historicité ; ce pays aux mille terroirs accueille le bonheur de vivre. Par la joie d'un bien-manger d'aujourd'hui et hier, ces préparations ont été collectées et testées ; réunies autour de 25 "festins occitans", elles constituent un hommage au cuisinier et écrivain Prosper Montagné, dont "Le Festin Occitan" publié en 1928 reste une référence incontournable. Par ses 145 notices, le Petit Magistère de Cuisine Occitane présente la synthèse d'une cuisine de soleil et vent, de miel et sel marin ; les produits sont faciles à trouver, c'est souvent simple à faire, c'est délicieux et on se réjouit de bonheur culinaire. Cela vaut la peine d'essayer ! A vos cuisines !

Vous êtes à court d'idées pour nourrir votre tribu, les copines débarquent et vous avez la tête vide, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout

ce beau monde... Ouvrez au plus vite le Petit Larousse cuisinier ! Vous y trouverez : Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours. Plusieurs recettes tout en images pour réussir à coup sûr. Et un "Atelier de cuisine" qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un oeuf... Des pictos pour distinguer d'un coup d'oeil des recettes légères, celles qu'on peut faire à l'avance ou les plats express. Et aussi des conseils, astuces, variantes et idées de menus. Une cuisine variée, gourmande et pleine de saveurs !

L'inspiration vous fait défaut ? Alors puisez dans cet ouvrage des recettes et des idées pour cuisiner en toute occasion. Boeuf bourguignon ou pizza des quatre saisons ? Spaghettis carbonara ou papillotes de rougets ? Foie gras aux agrumes ou crevettes à la thaïe ? Mordu d'apéritif, cuistot au quotidien, amateur de tradition, inconditionnel de la pasta, végétarien ou curieux de cuisine exotique..., essayez de nouvelles recettes ou redécouvrez les incontournables. Si vous êtes débutant, rendez-vous à l'"Atelier de cuisine" pour apprendre "pas à pas" à réussir une béchamel, découper un poulet cuit, paner une escalope, décortiquer un crabe...

This resource offers an index of classic and modern cooking techniques, tools of the trade, and recipes; four-color ingredient glossaries; culinary histories/biographies of the greatest chefs; full-color photos, including over four hundred behind-the-scenes images of upscale restaurants; and more.

La Cuisine au fil des mots - Dictionnaire des termes de cuisine

Cuisine and Culture

Larousse de la cuisine saine et gourmande

Unmentionable Cuisine

Le Petit Larousse cuisine facile

Australian Food from Bland to Brilliant, with Recipes Old and New

**With contributions from Karen Leathem, Patricia Kennedy Livingston, Michael Mizell-Nelson, Cynthia Lejeune Nobles, Sharon Stallworth Nossiter, Sara Roahen, and Susan Tucker**

**New Orleans Cuisine: Fourteen Signature Dishes and Their Histories**  
New Orleans Cuisine shows how ingredients, ethnicities, cooks, chefs, and consumers all converged over time to make the city a culinary capital.

**Un livre pour apprendre à cuisiner même aux plus novices : Une introduction pratique détaillées, pour apprendre à connaître, choisir et se servir des différents ustensiles utiles dans une cuisine, à choisir ses ingrédients en fonction des saisons. 200**

**recettes simples et savoureuses pour apprendre les bases de la cuisine : 40 recettes détaillées en pas à pas photographiques. Des idées pour aller plus loin, des astuces, des tours de main, pour que vous puissiez progressivement être autonome dans votre cuisine. Un glossaire pour que le vocabulaire soit compréhensible en un clin d'oeil.**

**Larousse Gastronomique**

**145 préparations, miscellanées et interventions gourmandes pour 25 festins occitans**

**Cuisine solo**

**Fourteen Signature Dishes and Their Histories**

**Food and Language**

**Handbook of Molecular Gastronomy**