



# Recettes & techniques en restauration collective

*Franck Pouffet*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Recettes & techniques en restauration collective** Franck Pouffet

 [Telecharger Recettes & techniques en restauration collective ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Recettes & techniques en restauration collective ...pdf](#)

# **Recettes & techniques en restauration collective**

*Franck Pouffet*

**Recettes & techniques en restauration collective** Franck Pouffet

## Téléchargez et lisez en ligne Recettes & techniques en restauration collective Franck Pouffet

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Cuisinier dans un collège, j'ai écrit un livre de cuisine collective en tenant compte de divers préceptes. J'ai souhaité développer les aspects économiques en utilisant des cuissons lentes en basses températures qui limitent les réductions de matière première et les salissures. Cette mise en œuvre "durable" peut utiliser jusqu'à 60% d'eau et d'énergie en moins en fonction des techniques.

Pour parfaire cette réflexion, j'ai travaillé sur l'ergonomie pour limiter les manutentions inutiles, les contenants de cuissons étant utilisés pour la distribution ce qui facilite aussi l'utilisation de produits frais issus de producteurs locaux si possible.

Le choix de ces procédés ayant toujours en finalité la valorisation du goût de l'aliment.

Cet ouvrage, je l'ai imaginé pédagogique par l'utilisation de plusieurs photos par recette et j'offre gratuitement un espace aux professionnels pour poser toutes questions techniques complémentaires sur mon forum. Même si je n'ai pas la prétention d'apprendre à des chefs leur métier, je souhaite partager mes idées pour inviter à la réflexion sur notre manière de produire en restauration collective.

F.POUFFET Chef de cuisine Présentation de l'éditeur

Cuisinier dans un collège, j'ai écrit un livre de cuisine collective en tenant compte de divers préceptes. J'ai souhaité développer les aspects économiques en utilisant des cuissons lentes en basses températures qui limitent les réductions de matière première et les salissures. Cette mise en œuvre "durable" peut utiliser jusqu'à 60% d'eau et d'énergie en moins en fonction des techniques.

Pour parfaire cette réflexion, j'ai travaillé sur l'ergonomie pour limiter les manutentions inutiles, les contenants de cuissons étant utilisés pour la distribution ce qui facilite aussi l'utilisation de produits frais issus de producteurs locaux si possible.

Le choix de ces procédés ayant toujours en finalité la valorisation du goût de l'aliment.

Cet ouvrage, je l'ai imaginé pédagogique par l'utilisation de plusieurs photos par recette et j'offre gratuitement un espace aux professionnels pour poser toutes questions techniques complémentaires sur mon forum. Même si je n'ai pas la prétention d'apprendre à des chefs leur métier, je souhaite partager mes idées pour inviter à la réflexion sur notre manière de produire en restauration collective.

F.POUFFET Chef de cuisine

Download and Read Online Recettes & techniques en restauration collective Franck Pouffet #I1L9C2EY8ZT

Lire Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet pour ebook en ligne Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet 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 Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet à lire en ligne. Online Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet ebook Téléchargement PDF Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet Doc Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet Mobipocket Recettes & techniques en restauration collective par Franck Pouffet EPub

**I1L9C2EY8ZTI1L9C2EY8ZTI1L9C2EY8ZT**