



150 ateliers pour cuisiner comme un chef

Mark William Allison

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

150 ateliers pour cuisiner comme un chef Mark William Allison

 [Telecharger 150 ateliers pour cuisiner comme un chef ...pdf](#)

 [Lire en Ligne 150 ateliers pour cuisiner comme un chef ...pdf](#)

150 ateliers pour cuisiner comme un chef

Mark William Allison

150 ateliers pour cuisiner comme un chef Mark William Allison

Téléchargez et lisez en ligne 150 ateliers pour cuisiner comme un chef Mark William Allison

128 pages

Extrait

Avant-propos de Mark William Allison

Quand j'étais à l'école, j'adorais les cours d'économie domestique où l'on apprenait le repassage, les travaux d'aiguille ainsi que ma matière favorite : la cuisine. Ma mère et mon professeur, Mme Grainger, me permirent de développer mes talents et m'encouragèrent vivement à entrer dans une école de cuisine. Trente et un ans plus tard, me voici doyen de la Johnson & Wales University, aux États-Unis, l'une des plus prestigieuses écoles de gastronomie au monde : un établissement qui compte 36 professeurs et plus de 1400 étudiants. Je n'ai jamais été sans travail et ma profession m'a permis de voyager dans le monde entier. Je peux dire sans mentir que je ne me suis jamais ennuyé. Quand vous êtes chef, vous pouvez travailler partout, dans n'importe quelle partie du globe. Oubliez l'obstacle de la langue : la langue de la cuisine est universelle. De plus, comme tout le monde aime manger, la cuisine est le moyen le plus facile que je connaisse de se faire des amis pour la vie.

J'aurais aimé avoir un livre comme celui-ci à mes débuts, un livre truffé de photos, facile à lire et qui explique comment cuire un oeuf ou fouetter de la crème, et qui donne des informations sur les fourneaux et le matériel utilisés dans une cuisine professionnelle. Je me souviens des deux premiers ouvrages que j'ai achetés pour mes études. L'un parlait de la théorie, l'autre de la pratique, mais tous deux étaient des pavés de 400 pages, sans photos ou presque, remplis de termes compliqués et de recettes nébuleuses qui n'expliquaient pas vraiment les techniques culinaires. J'ai voulu que cet ouvrage soit un point de départ, un livre qui explique les bases nécessaires avant d'entrer dans une école ou de postuler pour travailler dans une cuisine professionnelle.

Dans ces pages, vous trouverez des instructions pas à pas, des exercices faciles à réaliser. Commencez par le début et progressez tranquillement au fil des pages. Arrivé à la fin de l'ouvrage, vous aurez construit les fondations qui vous permettront de devenir un jour un grand chef. Même si vous avez déjà des notions de base, je suis certain que ce livre vous apportera des informations supplémentaires et qu'il vous inspirera. Une chose est sûre : il vous aidera dans vos études ou dans votre travail en cuisine professionnelle.

Enfin, j'ai coutume de dire à mes étudiants : «La réussite est à portée de tous. Il faut savoir ce que l'on veut, travailler dur et persévérer.» Vous savez ce que vous voulez puisque vous tenez ce livre entre vos mains... C'est le plus facile. À présent, il s'agit de se mettre au travail et de faire chacun des exercices du livre. Ce n'est qu'avec de l'entraînement que vous ferez des progrès. Vous verrez, ceci n'est qu'un début mais vous venez d'entrer dans le monde merveilleux de la gastronomie.

Alors, à vos fourneaux !

Mark William Allison Présentation de l'éditeur

Un guide pratique qui s'adresse aux étudiants qui sont ou veulent rentrer dans une école de cuisine et devenir chef. Apprendre comment fonctionne précisément un restaurant et comment associer les différents ingrédients, connaître les différents ustensiles, les recettes essentielles et les techniques indispensables Une série d'exercices pratiques, de travaux dirigés et de projets à réaliser. Biographie de l'auteur
Mark William Allison est Responsable de l'enseignement culinaire à l'université Johnson and Wales, (Charlotte, Caroline du Nord), l'une des plus grandes écoles de cuisine du monde. Il a plus de 30 ans d'expérience comme chef dans de nombreux restaurants et hôtels et comme enseignant à travers le monde et a reçu de multiples prix.

Download and Read Online 150 ateliers pour cuisiner comme un chef Mark William Allison
#WXPMIKS3145

Lire 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison pour ebook en ligne 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison 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 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison à lire en ligne. Online 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison ebook Téléchargement PDF 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison Doc 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison Mobipocket 150 ateliers pour cuisiner comme un chef par Mark William Allison EPub

WXPMIKS3145WXPMIKS3145WXPMIKS3145