



Livre

Auteur(s) : Moreau, Catherine (1973-...) (Auteur)

Titre(s) : Déshydrater les aliments : techniques et recettes / [Catherine Moreau].

Editeur(s) : Paris : Alternatives, 2019.

Collection(s) : (Tout beau tout bio).

Résumé : La déshydratation est la méthode la plus ancienne de conservation des aliments. S'inspirant de ce procédé, les déshydrateurs actuels nous permettent de sécher les aliments grâce à de l'air soufflé à basse température. Pour optimiser cette technique, il est important de respecter les saisons pour ne choisir que des fruits et légumes à maturité (et bien moins chers !). Le premier ouvrage à traiter, recettes à l'appui, de ce mode de conservation des aliments.

Sujet(s) : Aliments : Déshydratation Aliments déshydratés

Indice(s) : 641.614

Collation : 1 vol. (109 p.). couv. ill. en coul.. 21 cm



Exemplaires

Support	Bib. actuelle	Section	Localisation	Situation	Cote	Date retour	Code barre
Livre	Neufchâteau	Adultes	documentaire	En rayon	641.614 MOR		088120004397 94