

## Livre De Recette De Cuisine Electronique

?UN LIVRE DE REFERANCE DE SOUVENIR IDEAL POUR TOUT LES OCCASION EXCEPTIONNEL pour les petits et grands moments sans exception. ?Un cahier de cuisine transmis de génération en génération. Votre cahier de recettes personnel.????????????????????????????????notez toutes vos meilleures recettes dans ce mignon ? cahier de recettes, est idéal pour constituer votre propre collection de recettes. Vous pouvez ainsi organiser vos repas préférés.DescriptionIl est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Créer un livre de recette devient quelque chose de très facile avec ce cahier de recette. Le meilleur livre de recette n'est pas toujours celui des grands chefs, c'est une affaire de goût et qui connaît mieux vos goûts que vous-même ? La prochaine fois vos invités vous demanderont où vous avez trouvé la recette de votre délicieux plat vous pourrez leurs répondre « ce sont mes recettes de mon livre de recette ».Ce livre n'est pas uniquement un cahier de recettes de cuisine, c'est également un album photo où vous pourrez mettre les photos de vos meilleures recettes. Les pages du livre ont suffisamment d'espace pour pouvoir rédiger facilement vos recettes. Toutes les pages sont structurées comme celles d'un livre de cuisine classique, afin de faciliter la rédaction et la lecture de vos recettes.

Bienvenue à la table de Downton Abbey. Découvrez les plats incontournables et les traditions gastronomiques de tous les habitants de la célèbre demeure, à travers plus de 100 recettes et de nombreuses anecdotes historiques sur la cuisine de l'époque. Ponctués des dialogues et des photos de la série, ce livre ravira les gastronomes et les fans du show britannique le plus populaire de tous les temps. (Payot.ch)

Une nouvelle bible de - non recettes - simplissimes proposees par un auteur de renom qui joue sur les alliances de saveurs: comment d une addition d ingredients bien choisis on fait une bonne cuisine archi simple. Le livre qui va devenir indispensable au quotidien, le mode d emploi pour bien manger a la francaise (raffine, du gout, de l art de vivre). Un veritable mode d emploi aussi simple qu une notice de montage d un meuble ! 200 recettes ultra simples et ultra rapides presentees ainsi: Photos des ingredients sur fond blanc 1 recette en 1 ou 2 lignes/page Photo du plat sur fond blanc."

Mes Recettes favorite: Cahier De Recettes - Cahier à compléter pour 100 recettes - Livre de cuisine personnalisé à écrire 50 recetteCahier De RecettesBoD - Books on Demand

Cet ouvrage rassemble 200 recettes de la cuisine traditionnelle. Transmis de génération en génération, retrouvez tous les classiques des recettes de nos grand-mères ! Les saveurs de notre enfance refont surface A travers les œufs mimosa, les aumônières lardon tomate et chèvre, la soupe au potiron, le coq au vin, le pot-au-feu, les tomates farcies, le gratin dauphinois, le clafoutis aux pommes, le tiramisu, le Paris-Brest, la tarte A la rhubarbe...Entrées, plats, desserts, chaque

recette est illustrée et détaille les étapes de préparation. De nombreux conseils enrichissent le livre : des variantes de recette, des astuces pour les courses, des conseils de présentation, des idées d'accompagnement, des "trucs en plus" ! Utiles en toutes occasions, les recettes de grand-mère nous régaleront en famille pour tous les jours, mais aussi en tête à tête amoureux, ou encore pour les fêtes. Ce livre gourmand et familial ouvre l'appétit, et promet de belles tablées ! Le petit livre de cuisine à offrir à tous les amateurs de sensations nouvelles en cuisine ! Magnifiquement mis en page, cet ouvrage recèle des anecdotes amusantes sur l'histoire de la gastronomie et surtout de recettes aussi originales que délicieuses. Un ouvrage à mettre entre des mains expertes !

Mes recettes cuisine française Préméditées Ce petit livre de recettes vierge à écrire est parfait si vous voulez créer votre propre livre de recettes. Parfait pour stocker votre précieuse collection de recettes de cuisine. Il y a un répertoire pratique à l'avant pour répertorier toutes vos recettes. Ce livre de recettes est le cadeau idéal pour transmettre à vos proches qui ont besoin d'apprendre à cuisiner. Créez votre propre recettes dès aujourd'hui ! Dans ce livre de recettes: Écrivez vos recettes préférées en un seul endroit. Un livre de cuisine personnel avec les recettes que vous aimez. Conservez et organisez toutes vos recettes familiales. Pas besoin d'épingler, d'imprimer vos recettes uniquement pour avoir du mal à la retrouver plus tard lorsque vous en avez besoin. Enregistrez 100 de vos recettes préférées Créez votre propre index personnalisé et organisez les recettes comme vous le souhaitez Marquez facilement la note des recettes, la difficulté, le temps de cuisson, les portions C'est une taille moyenne (6 x 9 pouces) - pas trop grande et en même temps avec suffisamment d'espace pour écrire tout ce dont vous avez besoin. Un excellent cadeau pour les gourmets, les amis et les membres de la famille qui aiment cuisiner et qui ont besoin d'enregistrer et de cataloguer leurs délicieuses créations culinaires - repas quotidiens, soupes, apéritifs, plats principaux, desserts, tartes, boissons et plus encore. Obtenez ce livre de cuisine vierge maintenant et commencez à le remplir avec votre collection personnelle de délicieuses recettes précieuses.

Cuisinier dans un collège, j'ai écrit un livre de cuisine collective en tenant compte de divers paramètres. 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 tant 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 des chefs leur métier, je souhaite partager mes idées pour inviter la réflexion sur notre manière de produire en restauration collective. F.POUFFET Chef de cuisine

Mes Recettes Délicieuses - Livre de cuisine personnalisé Mon carnet de recettes, L'impression de livres. L'une des solutions pour pouvoir créer votre propre livre de recettes

? Une bonne idée de cadeau. ? Un cahier de Recette transmis de génération en génération. ?? Notez toutes vos meilleures recettes dans ce mignon cahier de cuisine Il est idéal pour constituer votre propre collection de recettes de cuisine. Vous pouvez ainsi organiser vos repas préférés. Il est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Créer un livre de recette devient quelque chose de très facile avec ce cahier de recette. Le meilleur livre de recette n'est pas toujours celui des grands chefs, c'est une affaire de goût et qui connaît mieux vos goûts que vous-même ? La prochaine fois vos invités vous demanderont où vous avez trouvé la recette de votre délicieux plat vous pourrez leur répondre « ce sont mes recettes de mon livre de recette ». Ce livre n'est pas uniquement un cahier de recettes de cuisine, c'est également un album photo où vous pourrez mettre les photos de vos meilleures recettes. Les pages du livre ont suffisamment d'espace pour pouvoir rédiger facilement vos recettes. Toutes les pages sont structurées comme celles d'un livre de cuisine classique, afin de faciliter la rédaction et la lecture de vos recettes. Les pages de recettes sont pourvues de parties lignées pour : ?? Sommaire ?? Nom de la recette ?? Numéro de la recette ?? Nombre de portion ?? Temps de préparation ?? Temps de cuisson ?? Température du four ?? Ingrédients ?? Préparation ?? Notes ?? Date ?? Notes du chef

Préparez un festin digne d'un chef de guerre avec World of Warcraft : le livre de cuisine officiel, un ensemble de savoureuses recettes inspirées du célèbre jeu de Blizzard Entertainment. En présentant les aliments préférés de la Horde et de l'Alliance, ce livre de cuisine permet aux apprentis chefs d'élaborer un menu composé de plats et de boissons à la mode d'Azeroth. Avec ses mélanges culinaires, ses idées pour préparer vos propres fêtes d'Azeroth et ses réalisations s'adaptant aux régimes alimentaires spéciaux, ce guide s'adresse à un public très large. La soupe de fleurs épicée plaira aux druides amateurs de plantes, et les orcs apprécieront les côtes de sanglier à la bière. En proposant des alternatives pour remplacer les ingrédients les plus obscurs, juste au cas où vous n'auriez pas de côtelettes de chimaerok à disposition, ce livre de cuisine vous permettra de rester Bien nourri. Chaque section est composée de plusieurs plats correspondant à différents niveaux de compétence, avec un total de 100 recettes de mets et de boissons, parmi lesquels : Les épices pandarènes antiques, les oeufs au jambon gangrenés, le pain épice de Mulgore, la tourte à la viande maison de Graccu, la tarte aux sangrelles, le chili de souffle de dragon, la bière du grandpère hiver. Que vous cuisiniez pour deux ou pour votre groupe avant une longue nuit en donjon, World of Warcraft : le livre de cuisine officiel

vous fera découvrir toutes les saveurs d'Azeroth.

Vous est-il déjà arrivé d'avoir écrit une recette de cuisine sur un bout de papier et de l'avoir malheureusement perdue ? Ou avez-vous des proches qui ne cessent de vous harceler afin d'obtenir une ou plusieurs de vos savoureuses recettes ? Il est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Créer un livre de recette devient quelque chose de très facile avec ce cahier de recette. Le meilleur livre de recette n'est pas toujours celui des grands chefs, c'est une affaire de goût et qui connaît mieux vos goûts que vous-même ? La prochaine fois vos invités vous demanderont où vous avez trouvé la recette de votre délicieux plat vous pourrez leur répondre « ce sont mes recettes de mon livre de recette ». Les pages du livre ont suffisamment d'espace pour pouvoir rédiger facilement vos recettes. Toutes les pages sont structurées comme celles d'un livre de cuisine classique, afin de faciliter la rédaction et la lecture de vos recettes. Voici la disposition des pages de ce livre : Un index afin que vous puissiez trouver vos recettes très facilement Colonnes séparées pour les ingrédients et les mesures Un paragraphe pour écrire les étapes de préparation Un paragraphe pour écrire des notes Des cases à remplir comme : Le titre de la recette La notation de la recette Le type de la recette (entrée, soupe, ...) Ce livre de recette est très utile pour tous ceux qui aiment cuisiner, mais c'est également une idée cadeau très originale et personnalisée.

Vous êtes cuisinier(e) ou un(e) grand(e) passionné(e) de la cuisine sous toutes ses formes, ce livre de cuisine à remplir vous permettra d'archiver et de conserver précieusement vos recettes. Il vous sera également possible de recenser les recettes de vos parents ou grands-parents afin de perpétuer les secrets de préparation de famille si jalousement gardés par nos aïeux. Votre livre de recettes arbore une présentation sobre et pratique destinée à afficher les informations essentielles à l'élaboration de vos compositions. Au menu : Liste des recettes numérotées et faciles à retrouver grâce à la numérotation des pages Nom de la recette Indice de difficulté : de 1 à 5 étoiles (très facile - facile - difficulté moyenne - difficile - expert) Nombre de parts (personnes) Coût de la recette Catégorie de la recette (plat, apéritif, dessert, entrée, sauce, et une catégorie de votre choix à compléter) Date de confection de la recette Temps de préparation global de la recette Temps de cuisson de la préparation Température du four Ingrédients (QTE (Quantité) - et mesures précises (G (Gramme), CL (Centilitre) - ...) Préparation (étapes de la préparation de votre recette) Notes (détails sur la présentation du plat, l'accompagnement, ...) Offrez ce livre unique et très original à quelqu'un de votre entourage passionné par la cuisine mais il peut faire l'objet d'un cadeau inédit ! Découvrez ce carnet de notes du plus bel effet avec sa couverture originale et personnalisée. Ce carnet a pour dimensions 21,59 x 27,94 cm et comprend 100 pages. Le tout est imprimé sur du papier blanc de haute qualité et reliés dans une couverture souple brillante (couverture non rigide).

Parce qu'il n'y a pas que les pâtes ! Cuisinez éco... et illico ! Beaucoup de travail, beaucoup d'amis, un petit budget et

peu de place dans votre studio ? Si vous organisez bien votre espace " bouffe ", et si vous êtes un peu gourmand, vous apprécierez très vite de vous préparer des petits repas et de bluffer vos copains : il suffit d'avoir les recettes adaptées ! Au programme, des idées rapides, pas chères et sympas. Cuisinez futé ! Vous n'avez pas de four ? Pas de problème, lancez-vous dans les mousses express. Pas de vaisselle ? Servez dans des verres, en plus c'est tendance !

Embouteillage à la cuisine ? On vous donne des trucs pour bien vous organiser. Alors régalez-vous avec des croques béchamel, des pommes de terre soufflées, du poulet coco curry, des tartelettes au Nutella, des roses des sables...

La bible de Cuisine japonaise de Laure Kié : des infos sur les ingrédients et les ustensiles ; des astuces ; plus de 200 recettes traditionnelles et actuelles ; 800 pas à pas photos pour réussir.

A, comme Asperge, B, comme Bar, C, comme Chevreuil, notre alphabet préféré. Celui qui, comme l'inventaire de Jacques Prévert constitue la vraie poésie clé notre cuisine, celle des produits qui la composent. C'est donc tout naturellement autour de cet alphabet que devait s'organiser notre Grand Livre de Cuisine, véritable synthèse culinaire d'un savoir-faire acquis depuis plus de vingt cinq ans. Vous y trouverez plus de 700 recettes issues du répertoire culinaire français, classiques ou originales, simples ou très élaborées, mettant en scène 100 produits de base et utilisant les 10 principaux modes de cuisson, des plus traditionnels aux plus actuels. Présenté sous forme de fiches techniques, ce livre s'adresse à tous les professionnels, débutants ou avertis qui, comme nous, ont une vraie passion de ce métier. Qu'il s'agisse de revoir ou de parfaire ses connaissances des bases de la cuisine, ou de se perfectionner autour d'un produit particulier, le Grand Livre de Cuisine vous propose un ensemble de recettes écrites à mes côtés par Jean-François, Didier, Franck, Patrick et Benoît. Chacun à notre manière, nous avons apporté notre style et nos expériences personnelles, afin de transmettre, enrichir et faire partager notre amour du goût et de la gastronomie française. Alain Ducasse

Ce livre de recettes est à compléter avec vos 100 plus belles recettes de cuisine ou de pâtisserie. Recopiez-y vos meilleures entrées, vos délicieuses soupes, vos plats fétiches et vos desserts inoubliables ! Ainsi, vous aurez toujours vos recettes préférées à portée de main dans la cuisine. D'un format très pratique 20x25 cm, ce livre a la taille idéale pour être rangé sur votre étagère aux côtés de vos autres livres de cuisine favoris. Vous pourrez cesser de chercher partout les recettes, tout sera enfin au même endroit, de manière accessible et simple. Ce carnet personnalisable est facile à remplir et à consulter. La table des matières a été réalisée pour vous permettre de vous repérer en un seul coup d'oeil et d'organiser vos recettes facilement. Vous pouvez ainsi laisser libre cours à vos envies et à votre créativité culinaires pour rassembler vos recettes familiales incontournables ou celles issues de grands chefs ! Tout a été pensé pour que vous puissiez exécuter rapidement votre recette avec les indications sur les temps de préparation, les temps de cuisson, le matériel et les ingrédients requis. Vous avez aussi un espace consacré à vos notes, commentaires et astuces personnelles pour faire de vos recettes des mets d'exception. Ce livre de recettes est aussi le cadeau idéal à offrir à des passionnés de cuisine ou à de grands gourmands. Débutant, amateur ou confirmé, tout cuisinier sera heureux de pouvoir se constituer un livre avec ses propres recettes, à compléter au fil du temps. Toutes les occasions seront bonnes pour offrir ce carnet de recettes : pendants de crémaillère, pot de départ d'un(e) collègue, fête des pères, fêtes des mères, anniversaires, fiançailles, mariage, Noël. Laissez-le vierge ou pré-remplissez-le avec vos propres astuces et avec les recettes préférées d'un membre de votre famille ou d'un ami pour un cadeau personnalisé et marquant ! Avis à tous les gourmands : ce livre est fait pour vous, pour vous faire plaisir ou à offrir ! Ce carnet de recettes peut vous accompagner tout le long de votre vie de cuisinier. Il sera autant de souvenirs

## Download Ebook Livre De Recette De Cuisine Electronique

de bons petits plats à faire et à refaire, le tout rassemblé dans un seul ouvrage.

C'est moi, Rémy, le petit chef de Ratatouille ! Si comme moi tu rêves de passer en cuisine, ce livre est fait pour toi ! Je t'ai concocté avec mes amis des recettes salées et sucrées aussi faciles que délicieuses.. Croquettes de Poulet, pizza à la mozza; à la Linguini, célèbres ratatouille, quiche, cookies aux trois chocolats, brochettes de fruits... 50 recettes à cuisiner avec des conseils pour inviter tes parents à dîner, ou tes copains pour le goûter !

?Un cahier de cuisine transmis de génération en génération. Votre cahier de recettes personnel.??notez toutes vos meilleures recettes dans ce mignon ? cahier de cuisine, et idéal pour constituer votre propre collection de recettes. Vous pouvez ainsi organiser vos repas préférés.

Vous est-il déjà arrivé d'avoir écrit une recette de cuisine sur un bout de papier et de l'avoir malheureusement perdue ? Il est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Munissez-vous d'un crayon et notez vos meilleures recettes dans ce mignon cahier de cuisine. Ce cahier de recettes à remplir est idéal pour constituer votre propre collection de recettes. Vous pouvez ainsi organiser vos repas préférés et les faire connaître aux membres de votre famille. Ce cahier de 7.5x9.25 pouces offre de la place pour 100 recettes. Il comprend un sommaire à compléter, idéal pour farfouiller et retrouver rapidement les recettes ! Les pages de recettes sont pourvues de parties lignées pour : Nom de recette Parts Temps de préparation Temps de cuisson Ingrédients Préparation Notes Servez-vous de la fonction „Feuilleter" d'Amazon ou jetez un oeil au dos de couverture du cahier pour y trouver un exemple de page intérieure.

Cuisinier le gibier est un plaisir simple. Et c'est un vrai bonheur de le déguster. La cuisine du gibier a donné à la gastronomie française un de ses plus beaux fleurons : le lièvre à la Royale. Sa légende le fait remonter à Louis XIV. A la fin de sa vie, le Roi-Soleil n'avait plus beaucoup de dents vaillantes, alors ses cuisiniers lui ont préparé un mets facile à déguster, et digne d'un roi ! Mais la cuisine du gibier souffre de rumeurs, d'a priori, de fausses images... Par exemple, on ne fit plus faisander e gibier à plumes comme d'aucuns le prétendent... D'autres pensent qu'une telle gastronomie est compliquée... Certains l'enferment dans un carcan redoutable de classicisme... C'est pour passer outre à tout cela que ce livre a été écrit. La cuisine du gibier est savoureuse, fine et élégante. Simple à faire comme les côtes de biches boulangères. Originale si l'on ose sortir des sentiers battus, en l'agrémentant de lait de coco ou de kumquats. Traditionnelle avec une daube de sanglier ou un civet de lièvre. Terrestre et marine avec une galantine de pigeon au homard et au haddock... Le gibier supporte les préparations les plus variées : grillé, rôti, braisé, confit, en sauce... Certaines prennent du temps, beaucoup de temps, mais dans ce cas, le résultat... est royal. Parfois elles peuvent être compliquées, mais les recettes de ce livre sont écrites clairement et simplement pour que chacun puisse les réussir et surtout prenne plaisir à faire cette cuisine si savoureuse !

Les détails sont dans les retailles avec le nouveau livre de recettes de IKEA. Cuisinez plus et gaspillez moins avec le livre Cuisinez avec les retailles de IKEA. Voici 50 recettes exclusives pour préparer des plats avec des restants d'aliments qui se retrouvent habituellement au compost. Les bouts de carottes, les pelures de bananes, la verdure flétrie et même les sachets de thé peuvent se transformer en repas savoureux. Voyez comment avec le livre Cuisiner avec les retailles de IKEA. Cinquante recettes créées par dix chefs provenant de partout en Amérique du Nord : Trevor Bird Christa Bruneau-Guenther Andrea Carlson Justin Cournoyer Fisun Ercan Adrian Forte David Gunawan Lindsay-Jean Hard Jason Sheardown Craig Wong Mes Recettes Délicieuses - Livre de cuisine personnalisé Voici la disposition des pages de ce livre : - Un index afin que vous

## Download Ebook Livre De Recette De Cuisine Electronique

puissiez trouver vos recettes très facilement - Colonnes séparées pour les ingrédients et la préparation - Un paragraphe pour écrire des notes - Un emplacement pour mettre une photo - Des casses à remplir comme : - Le temps de cuisson - Le temps de préparation - Le titre de la recette - La notation de la recette Ce livre de recette est très utile pour tous ceux qui aiment cuisiner, mais c'est également une idée cadeau très original et personnalisée.

La France est, de tous les pays du monde, celui qui possède le plus grand nombre de recettes de terroir, nées de la très grande diversité des produits de son sol. La cuisine française, œuvre des femmes, a ses origines dans la géographie et dans l'histoire. Ce livre avec les trois cent vingt recettes que Jean Ferniot a rassemblées, aidera à conserver les traditions culinaires qui se sont élaborées au fil du temps et qui constituent un précieux patrimoine. Pour leur plus grand nombre, ces recettes sont faciles à réaliser. Elles font revivre les parfums et les saveurs de toutes les régions d'un pays riche en ressources culinaires.

5,99 euros : OFFRE EXCEPTIONNELLE DE LANCEMENT SUR INTERNET !!! Les 220 pages de ce livre sont prêtes à recueillir vos recettes de famille, gâteaux préférés, secrets et astuces de grand-mère. Ce cahier de recettes à remplir est idéal pour constituer votre propre collection de recettes. Vous pouvez ainsi organiser vos repas préférés et les faire connaître aux membres de votre famille. Présentation soignée. Les pages de ce carnet de notes, élégamment arrangées, n'attendent que d'être couvertes de vos recettes. Ce cahier format A4 offre de la place pour 100 recettes ! Il comprend un sommaire à compléter. Vous pouvez y sélectionner les catégories entrée, soupe, plat principal, accompagnement, dessert, boisson - idéal pour farfouiller et retrouver rapidement les recettes ! 2 pages sont dédiées à chaque recette : vous avez donc la place pour détailler vos recettes les plus complexes. De plus, vous avez un espace disponible afin d'y coller des photos, des images ou réaliser des dessins explicatifs. De plus, à la fin du cahier vous avez 14 pages à façonner comme vous le souhaitez (par exemple pour y coller des recettes imprimées, référencer des notes, des astuces générales ou des conseils). Mettez fin au règne du Post-It : Le cahier de recette à composer soi-même est aussi une idée cadeau parfaite pour votre grand-mère, mère, père, amis, proches, autres amateurs et maîtres cuisiniers. Les pages de recettes sont pourvues de parties lignées pour : - Sommaire - Nom de recette - Numéro de recette - Parts - Temps de préparation - Temps de cuisson - Température du four - Ingrédients - Préparation - Notes - Date - Astuces Servez-vous de la fonction « Feuilletter » d'Amazon ou jetez un oeil au dos de couverture du cahier pour y trouver un exemple de page intérieure. Détails du carnet : Les 220 pages intérieures du cahier sont de couleur crème et reliées dans une couverture souple brillante (reliure mince flexible, pas de couverture rigide). Parfait pour les personnes qui préfèrent les cahiers légers et pratiques. Mise en page et interlignes agréables. Le volume de ce livre est de 21x27,9 cm pour 1,20 cm d'épaisseur. Mes Recettes Délicieuses - Livre de cuisine personnalisé Vous est-il déjà arrivé d'avoir écrit une recette de cuisine sur un bout de papier et de l'avoir malheureusement perdue ? Ou avez-vous des proches qui ne cessent de vous harceler afin d'obtenir une ou plusieurs de vos savoureuses recettes ? Il est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Créer un livre de recette devient quelque chose de très facile avec ce cahier de recette. Le meilleur livre de recette n'est pas toujours celui des grands chefs, c'est une affaire de goût et qui connaît mieux vos goûts que vous-même ? La prochaine fois vos invités vous demanderont

où vous avez trouvé la recette de votre délicieux plat vous pourrez leur répondre « ce sont mes recettes de mon livre de recette ». Ce livre n'est pas uniquement un cahier de recette, c'est également un album photo où vous pourrez mettre les photos de vos meilleures recettes. Les pages du livre ont suffisamment d'espace pour pouvoir rédiger facilement vos recettes. Toutes les pages sont structurées comme celles d'un livre de cuisine classique, afin de faciliter la rédaction et la lecture de vos recettes. Voici la disposition des pages de ce livre : Un index afin que vous puissiez trouver vos recettes très facilement Colonnes séparées pour les ingrédients et la préparation Un paragraphe pour écrire des notes Un emplacement pour mettre une photo Des cases à remplir comme : Le temps de cuisson Le temps de préparation Le titre de la recette La notation de la recette Ce livre de recette est très utile pour tous ceux qui aiment cuisiner, mais c'est également une idée cadeau très originale et personnalisée.

Livre de recettes de la recette de salade, Livre De Cuisine À Base De Plantes, Frénésie alimentaire, Nutrition de fitness & L'entraînement au poids corporel Livre de recettes de la recette de salade: Quand il s'agit d'un repas rapide, sain et dont vous êtes assuré de toujours vous sentir bien après coup, rien ne vaut une bonne salade! Malheureusement, sans un peu d'aide dans l'ancien département des idées, il est facile pour votre salade moyenne de tomber dans une sorte de routine. C'est là que le livre de recettes complet de recettes de salades entre en jeu, car à l'intérieur, vous trouverez des dizaines de recettes spécialement choisies pour vous aider à pimenter vos vieilles salades ennuyeuses. Livre De Cuisine À Base De Plantes: La cuisine végétale est une avenue nutritionnelle qui vous permet d'apprécier pleinement la nourriture sous sa forme la plus inculte et la plus entière! En termes simples, votre nouveau chemin vers la cuisine se concentrera sur les légumes, les fruits, les noix et les graines, les épices, les céréales, les haricots et les huiles pressées à froid. La liste des possibilités est vaste! Laissez le livre de recettes complet à base de plantes vous aider à concocter des recettes distinctives et alléchantes, vous permettant de vivre une vie plus saine et colorée. Frénésie alimentaire: L'obésité est omniprésente aujourd'hui Dans de nombreuses villes, plus de la moitié des adultes sont obèses, et de nombreux enfants le sont également. La frénésie alimentaire est l'un des principaux facteurs de l'obésité. La frénésie alimentaire, c'est quand quelqu'un est poussé à manger de manière compulsive et continue à manger dépassé le point de satiété et même dépassé le point de douleur physique. Cela se fait souvent dans un état de conscience altéré dans lequel le mangeur ne remarque même pas qu'il mange. La frénésie alimentaire, assez souvent, est un facteur contribuant à l'épidémie de diabète. Nutrition de fitness: Les avantages de ce livre comprennent 10 entraînements qui couvrent chaque partie de votre corps et les échauffements nécessaires pour chaque jour! L'entraînement au poids corporel: Vous pensez avoir besoin d'aller à la gym et de travailler jusqu'à ce que vous ayez mal pour perdre du poids et améliorer votre condition physique et votre force? Réfléchissez encore. Vous pouvez faire tout cela et plus encore, et tout ce dont vous avez besoin est votre propre poids corporel pour le faire! Votre corps est une machine incroyable, plus forte et plus performante que vous ne le pensez, et c'est dans ce livre que vous apprendrez comment améliorer et adapter vos routines de fitness pour exploiter vos exercices d'entraînement au poids corporel pour de meilleurs résultats. Lorsque vous avez tout ce dont vous avez besoin devant vous (votre propre corps), vous devez de prendre le contrôle de votre forme et de votre physique et d'atteindre les objectifs de fitness que vous vous êtes



fixés.

Ce carnet de recettes de cuisine à remplir permet d'archiver les meilleures recettes de maman que vous souhaitez refaire ou faire connaître aux autres membres de votre famille et invités. Idéal pour conserver toutes les recettes de maman délicieuses et préférées au même endroit dans un joli carnet à prix tout doux. Ce livre de recettes, léger et pratique, est très utile aussi pour les amateurs de cuisine et les maîtres cuisiniers. Il est également une idée cadeau parfaite, très original et personnalisée pour votre maman, soeur, grand-mère, amie et autres amoureux de la cuisine. Les pages du livres sont structurées pour pouvoir rédiger facilement les recettes de votre mère comme celles d'un vrai livre de cuisine et où vous pourrez aussi mettre les photos de ces meilleures recettes. Ce carnet peut contenir jusqu'à 60 fiches de recettes détaillées et numérotées. 2 pages sont dédiées à chaque recette afin de vous permettre de détailler vos recettes les plus complexes. Ce journal des recettes comprend : 1 page pour écrire votre Nom/Email/Téléphone. 3 pages pour la table des recettes en début de carnet. 120 pages pour les fiches de recettes numérotées avec : Numéro de la recette | Le titre de votre recette | Source (vu à la télé, recette de grand-mère, ..) ainsi que la Date de rédaction | Nombre de Parts | Le temps de préparation et de cuisson | La liste des ingrédients et quantités nécessaires | Une section pour écrire vos notes personnelles | Zone pour Evaluation et niveau de Difficulté | Une section pour les étapes de préparation | Une emplacement pour coller des photos/images, réaliser des dessins explicatifs ou écrire des témoignages. 3 pages lignées pour vos notes divers, astuces, .. Vous trouverez un exemple de page intérieure au dos de couverture du cahier. Bonne appétit !

Découvre dans ce livre une sélection de savoureuses recettes pour réussir facilement de délicieuses préparations sucrées et salées, de fabuleux milk-shakes et smoothies, et bien d'autres délices qui plairont à toutes tes amies ! Biscuits chocolat-coco, mini pizza, wraps, muffins... Concocte selon tes envies et pour toutes les occasions. Chaque recette, illustrée par une jolie photo, est expliquée pas à pas et enrichie de nombreux conseils et astuces, pour permettre à toutes les cuisinières en herbe de laisser libre cours à leur imagination ! Un cadeau original pour toutes les gourmandes !

Il est alors peut-être temps d'écrire votre propre livre de cuisine. Créer un livre de recette devient quelque chose de très facile avec ce cahier de recette. Le meilleur livre de recette n'est pas toujours celui des grands chefs, c'est une affaire de goût et qui connaît mieux vos goûts que vous-même ? La prochaine fois vos invités vous demanderont où vous avez trouvé la recette de votre délicieux plat vous pourrez leurs répondre ce sont Mes Meilleures Recettes Présentation soignée. Les pages de ce carnet de notes, élégamment arrangées, n'attendent que d'être couvertes de vos recettes. Ce cahier de 8.5x11 pouces (21.5 x 27.9 cm) offre de la place pour 100 recettes. Il comprend un sommaire à compléter est idéal pour farfouiller et retrouver rapidement les recettes ! Les pages de recettes sont pourvues de parties lignées pour: - Sommaire ( Premier et le 2eme page ) - Nom de recette- Numéro de recette- difficulté et évaluation- Parts- Temps de préparation- Temps de cuisson- Ingrédients- Préparation- Notes Conçu par les diététiciens de l'hôpital londonien du Royal Marsden, spécialisé dans le traitement du cancer, ce livre propose 150 recettes destinées aux malades du cancer, pendant et après leur traitement. Il répond aux principales questions que se posent les

