

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Record Nr.           | UNINA9910466204103321   |
| Autore                  | Moynier MM  |
| Titolo                  | De la truffe : traite complet de ce tubercule // MM. Moynier  |
| Pubbl/distr/stampa      | [Place of publication not identified] : , : Ligarán, , [2015]<br>©2015  |
| ISBN                    | 2-335-16770-7   |
| Descrizione fisica      | 1 online resource (197 p.)  |
| Collana                 | Livre numerique   |
| Disciplina              | 635.8   |
| Soggetti                | Truffles<br>Electronic books.   |
| Lingua di pubblicazione | Francese  |
| Formato                 | Materiale a stampa  |
| Livello bibliografico   | Monografia  |
| Note generali           | Description based upon print version of record.   |
| Nota di contenuto       | Page de titre; Preface; PREMIERE PARTIE - Description et histoire naturelle; DEUXIEME PARTIE - Exploitation, commerce; TROISIEME PARTIE - Art culinaire; QUATRIEME PARTIE - Recettes, moyens; CHAPITRE PREMIER - Methodes concernant la connaissance, l'appréciation et la direction des truffes fraiches; I - De l'extraction des Truffes; II - De la quantite de terre qu'on doit laisser a la Truffe; III - Comment les Truffes doivent etre purgees; IV - Du recettage des Truffes; V - Des Truffes molles; VI - Des Truffes cassees, brisees, piquees ou ecorchees; VII - Des Truffes de bois et musquees VIII - De la grosseur des truffesIX - Des truffes de bonne qualite; X - De l'influence de l'atmosphere sur les truffes, et des lieux ou elles doivent etre placees pour en etre preservees; XI - Pour conserver les truffes fraiches; CHAPITRE II - Methodes concernant l'expédition, le voyage et la reception des truffes; I - De l'emballage; II - Des voies par lesquelles on doit faire voyager les truffes; III - Ce qu'il faut faire aux truffes a leur arrivee; IV - Des truffes echauffees; V - Des truffes gelees; CHAPITRE III - Manutention et preparation des truffes; I - Du lavage; II - De l'Epluchage III - Des soins qu'on doit apporter au lavage et a l'epluchage des truffes lors des conservesCHAPITRE IV; Des conserves; I - De l'epoque la plus propre a faire les conserves; II - Des qualites que doivent avoir les truffes pour conserves; Conserves non cuites; III - A l'eau salee; IV - Au vinaigre; V - Au vin et au sel; VI - A l'huile; VII - Au saindoux; VIII - |

Conserve particuliere aux truffes blanches; IX - De l'emploi et de la cuisson des truffes conservees non cuites; X - Cuisson des truffes blanches seches; Conservees cuites; XI - Truffes court-bouillonnees; XII - Truffes au vin

XIII - Truffes au saindouxXIV - Truffes a l'huile; XV - Truffes en boites a la glace; XVI - Truffes privees d'air, en bouteilles, cuites au bain-marie; XVII - Des assaisonnements avec lesquels ont cuit les truffes; XVIII - Des vases dont il faut se servir pour placer les truffes en conserve; XIX - Des lieux ou doivent etre placees les truffes en conserve; XX - De l'emploi des substances qui ont servi a conserver les truffes; XXI - Comment s'emploient les truffes conservees; XXII - Conserve et emploi du jus des truffes conservees en bouteilles; CHAPITRE V - Truffes decomposees

I - Truffes en poudrell - Essence de truffes; III - Maniere d'employer la poudre et l'essence des truffes; CHAPITRE VI - Cuisine; I - Des substances avec lesquelles les truffes ne peuvent s'allier; II - Des substances qui conviennent aux truffes; III - De la qualite des choses qui ont ou qui ont eu des truffes; IV - De la marinade; V - De la vigilance qu'on doit apporter au travail des truffes; VI - De la cuisson des truffes; VII - De la place des truffes au service de la table; CHAPITRE VII - Cuisine; I - Differents apprets de truffes seules; Au naturel; Au vin; Au beurre; A la serviette  
A l'huile

---