

1. Record Nr.	UNINA9910798767703321
Autore	Moynier MM
Titolo	De la truffe : traite complet de ce tubercule // MM. Moynier
Pubbl/distr/stampa	[Place of publication not identified] : , : Ligarán, , [2015] ©2015
ISBN	2-335-16770-7
Descrizione fisica	1 online resource (197 p.)
Collana	Livre numerique
Disciplina	635.8
Soggetti	Truffles
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di contenuto	<p>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 fraîches; I - De l'extraction des Truffes; II - De la quantité de terre qu'on doit laisser a la Truffe; III - Comment les Truffes doivent être purgées; IV - Du recettage des Truffes; V - Des Truffes molles; VI - Des Truffes cassées, brisées, piquées ou écorchées; VII - Des Truffes de bois et musquées VIII - De la grosseur des truffes IX - Des truffes de bonne qualité; X - De l'influence de l'atmosphère sur les truffes, et des lieux où elles doivent être placées pour en être préservées; XI - Pour conserver les truffes fraîches; CHAPITRE II - Methodes concernant l'expédition, le voyage et la réception 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 arrivée; IV - Des truffes échauffées; V - Des truffes gelées; CHAPITRE III - Manutention et préparation des truffes; I - Du lavage; II - De l'épluchage III - Des soins qu'on doit apporter au lavage et a l'épluchage des truffes lors des conserves CHAPITRE IV; Des conserves; I - De l'époque la plus propre a faire les conserves; II - Des qualités que doivent avoir les truffes pour conserves; Conserves non cuites; III - A l'eau salée; IV - Au vinaigre; V - Au vin et au sel; VI - A l'huile; VII - Au saindoux; VIII - Conserve particulière aux truffes blanches; IX - De l'emploi et de la</p>

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 conservees; 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
