

1. Record Nr.	UNINA9910816466303321
Autore	Moynier MM
Titolo	De la truffe : traite complet de ce tubercule / / MM. Moynier
Pubbl/distr/stampa	[Place of publication not identified] : , : Ligaran, , [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	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'apreciation 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 truffes; IX - 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'expedition, 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 conserves; CHAPITRE 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; Conserves cuites; XI - Truffes court-bouillonnees; XII - Truffes au vin

XIII - Truffes au saindoux XIV - 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 conserves; 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

---