

1. Record Nr.	UNISALENT0991001904899707536
Autore	Castello, Erik
Titolo	Tourist-information texts : A corpus-based study of four related genres / Erik Castello
Pubbl/distr/stampa	Padova : Unipress, 2002
ISBN	8880981668
Descrizione fisica	106 p. ; 24 cm
Collana	Studi linguistici applicati ; 15
Disciplina	428.1
Soggetti	Lingua Inglese - Uso standard
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Contiene riferimenti bibliografici

2. Record Nr.	UNINA9910796148903321
Autore	Gogue Antoine
Titolo	La Cuisine francaise / / Antoine Gogue
Pubbl/distr/stampa	[Place of publication not identified] : , : Ligaran, , [2015] ©2015
ISBN	2-335-01670-9
Descrizione fisica	1 online resource (526 p.)
Disciplina	641.5944
Soggetti	Cooking, French
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di contenuto	Couverture; Page de Copyright; Page de titre; Avertissement; Division de l'ouvrage; PREMIERE PARTIE - Le service; CHAPITRE PREMIER - Proprete de la cuisine; CHAPITRE II - Salle a manger - Couvert; CHAPITRE III - Invitations - Nombre des convives; CHAPITRE IV - Service des domestiques - Service a la francaise - Service a la russe; CHAPITRE V - Menus; Menus de six a huit couverts et de dix a douze couverts, pour chaque mois de l'annee; JANVIER; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; FEVRIER Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners. Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; MARS; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; AVRIL; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; MAI; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; JUIN Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners. Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; JUILLET; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; AOUT; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit

couverts; Menu de dix a douze couverts; SEPTEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; OCTOBRE Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; NOVEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; DECEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; Menu pour dix-huit a vingt-quatre couverts (saison d'hiver); Autre menu pour dix-huit a vingt-quatre couverts (saison de printemps)
Menus en maigre, pour six a huit couvertsAutre menu; Autre menu; Menus en maigre, pour dix a douze couverts; Autre menu; Autre menu; CHAPITRE VI - Menus de famille - Conseils aux menagères; CHAPITRE VII - L'art de decouper; Bœuf; Veau; Mouton et agneau; Volaille; Gibier; Poissons; DEUXIEME PARTIE - La cuisine; CHAPITRE PREMIER - Jus et sauces; Jus; Maniere de proceder pour faire le Jus d'apres les bons principes; Sauces; Sauces derivees de l'espagnole; Veloute; Sauces derivees du veloute; Histoire d'une cotelette a propos de sance
CHAPITRE II - Vert d'office - Pate a frire - Quenelles - Purees

Sommario/riassunto

Extrait : ""POTAGE AUX MARRONS - Prenez cinquante ou soixante marrons, epluchez-les, faites-les cuire a l'eau de sel, retirez-en la dernière peau et mettez-les dans un mortier. Trempez dans du bouillon un morceau de mie de pain égal en quantité au quart de la quantité des marrons, ajoutez-le aux marrons et pilez le tout ensemble.""