



Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens

Byung-hi, Byung-Soon Lim

Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens Byung-hi, Byung-Soon Lim

Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens de Marabout a été écrit à 4 mains par deux soeurs. Avec leur mère et leur tante, elles ouvrent le premier restaurant coréen à Stockholm en 1975. Aujourd'hui, elles publient ce livre de recettes pour partager leur passion pour la cuisine, et notamment pour la préparation du Kimchi, le plat traditionnel coréen. Le Kimchi traditionnel se compose de chou que l'on laisse fermenter dans de la saumure pendant plusieurs semaines. Il peut tout aussi bien se réaliser avec d'autres légumes comme le radis blanc, la ciboulette, la courgette, le piment vert ou encore le concombre. Le petit livre du kimchi vous expliquera ce qu'est le kimchi, quelle place importante il tient dans la vie des coréens, comment le réaliser pas à pas puis il vous présentera plus de 90 recettes de Kimchi mais aussi de plats traditionnels coréens comme le kimchi au tofu, la poitrine de boeuf marinée ou encore le poulet au ginseng. Auteurs : Byung-Hi et Byung-Soon Lim Pages : 140 Date de parution : 10 février 2016

 [Télécharger Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le petit livre du Kimchi et autres plats coréen ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens Byung-hi, Byung-Soon Lim

140 pages

Présentation de l'éditeur

Préparation de base de la cuisine coréenne, le kimchi est un mets traditionnel composé de piments et de légumes lacto-fermentés c'est-à-dire trempé dans de la saumure jusqu'au développement d'une acidité.

Les ingrédients les plus courants du kimchi sont le chou chinois, les carottes, le radis blanc, l'ail ou le gingembre, mais il existe aussi de nombreuses variantes.

Très en vogue auprès des chefs actuels, cette recette de légumes fermentés au piment figure depuis un an au patrimoine immatériel de l'Unesco.

Outre les divers types de kimchi, l'ouvrage présente aussi des recettes de nombreux autres grands classiques de la cuisine coréenne, qu'ils soient préparés à base de viandes ou de poissons. Biographie de l'auteur Byung-Hi Lim et Byung-Soon Lim, deux soeurs, dirigent le restaurant Arirang à Stockholm avec leur mère, Boo Mee Ja Lim, et leur tante, Im Kee Sun. Arirang, qui a ouvert en 1975, fut le premier restaurant de ce genre en Scandinavie. Leur ambition est de faire découvrir toutes les saveurs de la cuisine coréenne.

Download and Read Online Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens Byung-hi, Byung-Soon Lim #VNSEKMXDB8T

Lire Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim pour ebook en ligneLe petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim à lire en ligne.Online Le petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim ebook Téléchargement PDFLe petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim DocLe petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim MobipocketLe petit livre du Kimchi et autres plats coréens par Byung-hi, Byung-Soon Lim EPub
VNSEKMXDB8TVNSEKMXDB8TVNSEKMXDB8T