

LES MINI-MAXI

Par Hubert Delorme et Vincent Boué

Enseignants PLPCN - Techniques culinaires
Lycée hôtelier de La Guerche de Bretagne (35)

Cet ouvrage traite de toutes les catégories de **PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE**, tant sur **LE PLAN TECHNOLOGIQUE** que sur **LE PLAN DE LA MISE EN ŒUVRE**. Il permet donc une compréhension globale. La participation de chefs renommés crédite l'ouvrage à destination des élèves et des professionnels. Chacun devrait trouver l'inspiration ou le point technologique qui lui manque grâce à cet outil indispensable.

Structure de l'ouvrage en quatre parties

- Une partie **Histoire et Géographie des produits aquacoles**.
- Une partie **Technologie** comportant des fiches descriptives sur les poissons de la mer et d'eau douce, sur les mollusques et crustacés, ainsi que sur les autres produits de la mer (oursins, violets ou figues de mer, œufs de poissons, algues, plantes du bord de mer, sel). Cette partie traite aussi des caractéristiques communes à l'ensemble des produits aquacoles.
- Une partie **Méthodologie** qui présente des préparations préliminaires, des recettes de base et des sauces et dérivés à partir de produits de la mer et d'eau douce.
- Une partie « **Un chef, un produit** » dans laquelle sont exposées les recettes de 16 grands chefs qui sont chacun partis d'un produit aquacole pour réaliser un plat d'exception.

Conforme aux référentiels des CAP Poissonnerie, CAP Mareyeur, BEP et BAC PRO Alimentation, cet ouvrage est aussi une référence pour le BAC PRO Restauration.

Delagrave

ISBN : 978-2-86268-394-2



9 782862 683942

www.lanore.com



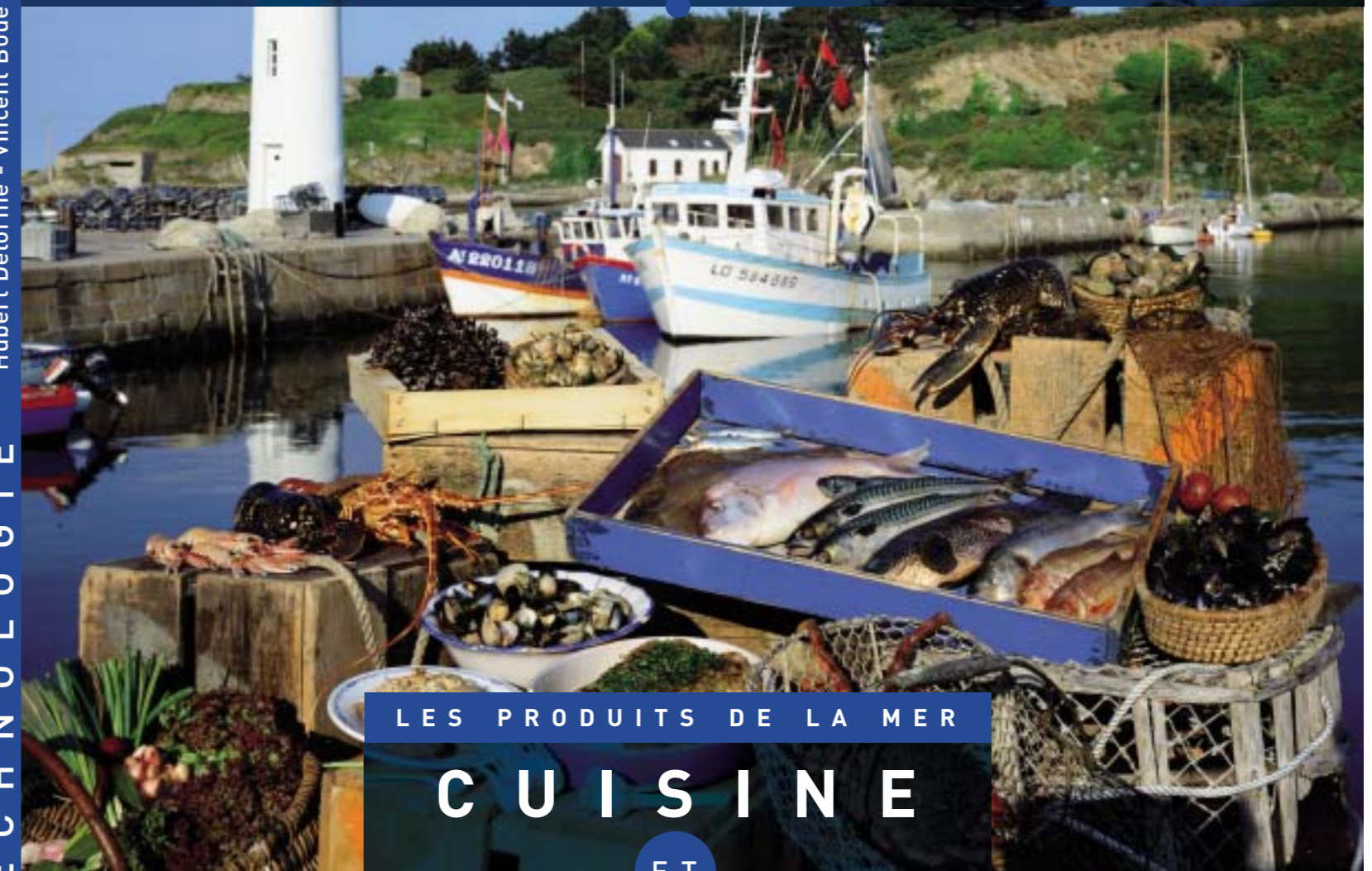
Danger
le photocopillage
tue le livre

Éditions LT Jacques Lanore

Hubert Delorme - Vincent Boué

C U I S I N E E T T E C H N O L O G I E

LES MINI-MAXI



LES PRODUITS DE LA MER

C U I S I N E

ET

T E C H N O L O G I E

LES PRODUITS D'EAU DOUCE



Éditions LT Jacques Lanore