



SALSE

Michel Roux

17 x 21 cm – broccura – collana Illustrati

304 pagine, illustrazioni a colori

€ 20 – 978 88 6753 232 2



9 788867 532322

Assolutamente indispensabili nel bagaglio professionale di ogni chef che si rispetti, le salse fanno parte di quelle preparazioni che ogni semplice appassionato di cucina dovrebbe saper padroneggiare. Molto meno complicate di quanto si possa credere, con i consigli di uno chef del calibro di Michel Roux non solo la loro preparazione non avrà più segreti, ma non avrete nemmeno più dubbi su come utilizzarle e a quali piatti accostarle. Scoprirete come si abbinano a ogni pietanza, per sottolinearne il gusto ed esaltarne le caratteristiche, valorizzandole e arricchendole senza mai sopraffarle. Imparerete trucchi utilissimi, affidandovi a indicazioni precise affiancate da fotografie altrettanto chiare ed esplicative (oltre che appetitose, naturalmente!). Potrete spaziare tra più di 200 ricette, da quelle intramontabili come la maionese, la salsa bernese e la béchamel, passando per le vinaigrette, i burri aromatizzati, le salse di accompagnamento per carne e pesce fino ai coulis di frutta con cui servire i vostri dolci preferiti.

Michel Roux è uno degli chef più acclamati al mondo, e ha avuto per ben 24 anni le tre stelle Michelin al Waterside Inn di Bray. Ha ricevuto un'infinità di altri riconoscimenti, tra cui il Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie nel 1976, il Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres nel 1990, una laurea honoris causa in Arti Culinarie della Johnson & Wales University negli USA nel 2002 e il Chevalier de la Légion d'Honneur nel 2004. Nel 2002 ha ricevuto il titolo di Ufficiale dell'Impero Britannico. Ha scritto diversi libri di cucina di successo, vincendo tra l'altro il Glenfiddich Visual Award, proprio per *Salse*. In Italia, Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Uova* (2008), *Frolla&Sfoglia* (2009) e *L'essenza della cucina francese* (2017).



Guido Tommasi Editore