

Decorazioni Gourmet

Berlino è un bon vivant che gode con passione tutto quello che la vita ha da offrire. Un'energia contagiosa pervade i suoi caffè, bar e locali notturni, e boutique di stilisti e ristoranti di tendenza rubano la scena a musei di altissimo livello e a monumenti straordinari che riflettono il variegato passato della città. Tappe irrinunciabili o esplorazione senza meta: Berlino offre tutto questo in un pacco dono entusiasmante e indimenticabile.
Contiene: Cartine di ogni zona. Itinerari a piedi.
Giorno per giorno. Suggestimenti indipendenti al 100%.

Il tiro più a sud dell’Africa offre avventura, spiagge mozzafiato e tutto ciò che potete immaginare, con leoni che ruggiscono nel bush, vigneti adagiati sulle pendici delle montagne, culture eterogenee e strade che si inoltrano attraverso scenari sublimi.
3 nazioni, 11 lingue ufficiali, 40 aziende vinicole e più di 600 parchi e riserve nazionali.
Fotografie suggestive, strumenti approfonditi per la pianificazione del viaggio.
La guida comprende: Pianificare il viaggio, Cape Town, Western Cape, Eastern Cape, KwaZulu-Natal, Free State, Gauteng, Mpumalanga, Kruger National Park, Limpopo, North-West Province, Northern Cape, Lesotho, Swaziland, Capire Sudafrica, Lesotho e Swaziland e Informazioni pratiche.

The culinary philosophy of premiere chef André Chiang, whose Restaurant André is in the top 50 world’s best restaurants list. Headed up by chef-owner André Chiang, Restaurant André’s menu centres around his ‘Octaphilosophy’ taking into account Chiang’s eight elements of gastronomy: salt, texture, memory, purity, terroir, south, artisan and uniqueness. Octaphilosophy, explores one year in his restaurant. Including snacks, mains and sweets over each season, and the stories and processes behind each dish, Chiang will share his unique approach to food combining the technical precision of Asian gastronomy with the Western culinary preference for produce, producers and seasonality. This volume includes 150 recipes, 95 full dishes, 22 fermented juices and 33 basic recipes. Heavily illustrated with photos of the working kitchen, and the final results, Octaphilosophy will be one of the first cookbooks to capture the emerging gastronomic scene in Asia and its leading proponent.

Visions Gourmandes

Cibo futurista

L'arte di decorare un piatto come uno Chef !

tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni

Sette, settimanale del Corriere della sera

The debut cookbook from Great British Chefs contains 120 recipes from 60 of the best chefs cooking in the UK today. Every single one of the fully illustrated recipes in Great British Chefs is a testament to just how incredible the UK’s food scene has become. From simple weeknight dinners to more complex courses for dinner parties, this book provides a wealth of inspiration for keen home cooks. Through each dish we chart the evolution of the UK’s food culture, from the culinary masters that started it all and those championing modern British cooking, to the international cuisines we’ve fallen in love with and the next generation of exciting new talent. While the recipes in this book may come straight from the minds of top chefs, we’ve ensured that they’re all suited to the home kitchen, perfect for ambitious cooks looking to impress. The chefs featured in the book are: Britain’s Culinary Masters: Pierre Koffmann, Mark Dodson, Shaun Hill, Paul Heathcote, Marcus Wareing, Nathan Outlaw, Simon Rogan, Michael Wignall, Michael Caines, Sat Bains Flavours of Europe: Pascal Aussignac, Eric Chavot, Daniel Galmiche, Chris & Jeff Galvin, Francesco Mazzei, Theo Randall, Luke Holder, José Pizarro, Agnar Sverrisson Flavours of the World: Alfred Prasad, Vivek Singh, Peter Joseph, Andrew Wong, Robert Ortiz, Hideki Hiwatashi, Peter Gordon, Anna Hansen, Graham Hornigold, Marcello Tully, Scott Hallsworth Classic British & Pub Food: Jeremy Lee, Richard Corrigan, Robert Thompson, Geoffrey Smeddle, Frances Atkins, Galton Blackiston, Josh Eggleton, James Mackenzie, Emily Watkins, Dominic Chapman Modern British: Tom Aikens, Alyn Williams, Adam Byatt, William Drabble, Adam Gray, Martin Wishart, Paul Ainsworth, Simon Hulstone, Andy McLeish, Adam Stokes, Nigel Haworth, James Sommerin New Wave: Robin Gill, Merlin Labron-Johnson, Chantelle Nicholson, Lisa Goodwin-Allen, Phil Fanning, Paul Welburn, Paul Foster, Paul A Young

"Proprio come gli elaborati motivi dei tessuti indigeni, il Perù è un paese affascinante e complesso: fiestas con antichi riti, città all'avanguardia e una straordinaria varietà naturalistica". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: l'Inca Trail, Machu Picchu in 3D, attività all'aperto; la cucina andina.

27000 Italian Words Dictionary With Definition s è un'ottima risorsa ovunque tu vada; è uno strumento facile che ha solo le parole complete nella descrizione che desideri e di cui hai bisogno! L'intero dizionario è un elenco alfabetico di parole inglesi con la loro descrizione completa più alfabeto speciale , verbi irregolari e parti del discorso. Sarà perfetto e molto utile per tutti coloro che hanno bisogno di una risorsa pratica e affidabile per casa, scuola, ufficio, organizzazione, studenti, università, funzionari governativi, diplomatici, accademici , professionisti , persone di usabilità , compagnia, viaggio, interpretazione, riferimento e apprendimento dell'inglese. Il significato delle parole che imparerai ti aiuterà in ogni situazione nel palmo della tua mano. Ricorda solo una cosa che l'apprendimento non si ferma mai! Leggi leggi leggi! E scrivi, scrivi, scrivi! Un ringraziamento alla mia meravigliosa moglie Beth (Griffo) Nguyen e ai miei fantastici figli Taylor Nguyen e Ashton Nguyen per tutto il loro amore e supporto, senza il loro supporto emotivo e l'aiuto, nessuno di questi eBook e audio di linguaggio educativo sarebbe possibile.

Roma per il Goloso 2014

Erbe, spezie, condimenti. Aromi e sapori nella cucina di un gourmet

Great British Chefs

Octaphilosophy

Guida di Bangkok per Creativi

"In Messico ci sono pochi luoghi in grado di offrire, in un colpo solo, l'incanto delle rovine maya, l'azzurro delle acque caraibiche e il fascino delle città coloniali. In realtà, ce n'è soltanto uno: lo Yucatán" (John Hecht, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Alla scoperta delle rovine maya; consigli per il primo viaggio; cucina tipica; Chichén Itzá in 3D.

"Dalle montagne dell'Appennino alle spiagge infinite della Riviera, passando per le città d'arte; la varietà dell'Emilia-Romagna è la sua ricchezza, l'accoglienza che riscalda il cuore è la sua anima". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: il Po e il suo delta; La Via Francigena; a tavola in Emilia-Romagna; viaggiare con i bambini.

"Il Giappone è un paese in cui è fiorita una civiltà unica che oggi prospera in un delizioso contrasto fra tradizione e modernità" Chris Rowthorn, Autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Cucina, sci, onsen e altro. Consigli per il primo viaggio, consigli per spendere poco, il meglio in 3D a colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Tokyo, Monte Fuji e dintorni di Tokyo, Alpi Giapponesi e Honsho centrale, Kyoto, Kansai, Hiroshima e Honsho occidentale, Sapporo e Hokkaido, Shikoku, Kyosho, Conoscere il Giappone.

Parigi

Le stagioni del cioccolato

Yucatán

Piemonte

Giappone

Una guida di Bangkok pensata per chi lavora nel campo del design, dell'arte, dell'illustrazione o dell'artigianato. Mappe, indirizzi, spunti e ispirazioni per andare alla scoperta di materie prime inaspettate, economiche e divertenti.

"Spiagge orlate di palme, una cucina piccante, giungle torride, città piene di vita, i fuochi d'artificio delle fiestas, la creatività di Frida Kahlo: il Messico evoca immagini molto diverse, ma sempre vivide. E la realtà è all'altezza delle aspettative". In questa guida: i siti archeologici; la cucina messicana; viaggiare con i bambini; paesaggi e natura.

Con questa edizione ci siamo avvicinati a grandi passi alla soglia delle 1.000 botteghe segnalate: un obiettivo ambizioso, reso possibile dall'effervescenza della Capitale che, pure in periodi difficili come l'attuale, ci ha "regalato" l'apertura di tanti indirizzi golosi grazie anche al traino di fenomeni quali il biologico e le birrerie artigianali. Ne è venuta fuori una mappa del gusto che dimostra, qualora ce ne fosse ancora bisogno, che per fare la spesa nella Capitale ci sono (quasi) mille alternative alla G.D.O. Botteghe con una tradizione alle spalle, perpetuata di padre in figlio ed in grado di dar voce alle tantissime micro-produzioni di cui il nostro Paese è ricco. Questa guida, in definitiva, vuole essere uno strumento al servizio della diversità, contro la standardizzazione e l'omologazione dei sapori, un aiuto per mangiare meglio e più sano.

Canada orientale

Modo

Thailandia

I tempi e i luoghi del cibo

Nuova Zelanda

"La Provenza e la Costa Azzurra sono il volto seducente, solare e irresistibile della Francia, dalle strade che corrono lungo le scogliere alle spiagge soleggiate e ai pittoreschi mercati settimanal." In questa guida: escursioni a piedi e in bicicletta; lavanda; itinerario sulle Trois Corniches; avifauna della Camargue.

is a great resource anywhere you go: it is an easy tool that has just the words completed description you want and need! The entire dictionary is an alphabetical list of English words with their full description plus special Alphabet, Irregular Verbs and Parts of speech. It will be perfect and very useful for everyone who needs a handy, reliable office, organization, students, college, government officials, diplomats, academics, professionals, business people, company, travel, interpreting, reference and learning English. The meaning of words you will learn will help you in any situations in the palm of your hand. è un'ottima risorsa ovunque tu vada: è uno strumento facile che ha solo le parole complete nella descrizione che desideri e di cui hai bisogno! L'intero dizionario è un elenco alfabetico di parole inglesi con la loro descrizione completa più alfabeto speciale , verbi irregolari e parti del discorso. Sarà perfetto e molto utile per tutti coloro che hanno bisogno di una risorsa pratica e affidabile per casa, scuola, ufficio, organizzazione, studenti, uni governativi, diplomatici, accademici , professionisti , persone di usabilità , compagnia, viaggio, interpretazione, riferimento e apprendimento dell'inglese. Il significato delle parole che imparerai ti aiuterà in ogni situazione nel palmo della tua mano.

Parigi ha un che di familiare sia per chi la visita per la prima volta sia per chi la conosce già, grazie ai suoi monumenti di fama mondiale, alla cucina strepitosa, ai negozi raffinati e ai tesori artistici senza pari - Catherine Le Nevez, autrice Lonely Planet. Più di 350 straordinarie esperienze culinarie, 100 tra i migliori hotel, 12 panorami meravigliosi, moda, il tappeto volante dorato. Cartina estraibile allegata. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Tour Eiffel e Parigi Ovest, Champs-Élysées e Grands Boulevards, Louvre e Les Halles, Montmartre e Parigi Nord, Marais e Ménilmontant, Bastille e Parigi Est, Le isole, Quartiere Latino, Saint-Germain e Les Invalides, Montparnasse e Parigi Sud, Pernottamento.

27000 Dizionario di Parole Inglese-Italiano con Definizioni

Messico

Irlanda

Oltre 900 botteghe del gusto della Capitale segnalate per quartiere

Emilia Romagna

l'Visitare il Messico significa salire su antiche piramidi, notare in acque tropicali, assaggiare piatti di cucina creativa, partecipare a feste e festival... Un paese dai mille sapori e un popolo eccezionalmente caloroso! (John Noble, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. A tavola con i messicani; siti archeologici; viaggiare con i bambini; paesaggi e natura.

l'La Tour Eiffel, la Reggia di Versailles e i castelli della Loira sono solo alcune tra le meraviglie che la Francia offre, accanto a capolavori d'arte e località ancora poco conosciute". (Nicola Williams, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. I principali siti e monumenti in 3D; il meglio dell'enogastronomia; viaggiare con i bambini.

"Ricca di straordinarie bellezze naturali, complessa e talvolta sconcertante, la Bolivia è uno dei paesi sudamericani più vari e sorprendenti" (Brian Klupefel, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Attività all'aperto; cultura indigena; ambiente; itinerario in Amazzonia.

Arredare con fantasia (18). La casa ecologica

Francia settentrionale e centrale

Fabric Surface Design

dalla cucina nell'arte all'arte in cucina

La forme del cioccolato

"Connubio perfetto tra storia, arte, cultura e natura, dietro l'eleganza e l'apparenza austera il Piemonte nasconde un animo vitale e sorprendente, da scoprire a passo lento" (Giacomo Bassi, Autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: le residenze reali; attività all'aperto; cultura e tradizioni.

"Terra di grandi passioni, raffinata e piena di vita, la Spagna è al tempo stesso uno stereotipo e un paese con molte più sfaccettature di quelle che potreste immaginare". In questa guida:a tavola con gli spagnoli; il genio di Gaudi; fuori dagli itinerari più battuti; arti e architettura.

Presents step-by-step instructions for creating surface designs on fabric using textile paints and printing ink, and includes tips on such techniques as stamping, silkscreen, image transfer, marbling, and Japanese shibori.

Decorazioni... gourmet

Sudafrica, Lesotho e Swaziland

Bolivia

La decorazione classica in pasticceria. Tecnica e arte del cornetto

Ceramurgia

"Berlino vi conquisterà con il suo fascino ruvido, la vivacità culturale, le architetture ardite, i ristoranti favolosi, le feste sfrenate e le tracce tangibili della sua storia". In questa guida: Il Muro di Berlino, la scena artistica berlinese, cartine a colori, siti storici.

Nel corso della storia il cibo è protagonista, l'uomo deve nutrirsi prima ancora di abitare e di diventare homo aeconomicus. L'alimentazione muta in ragione di un "ordine", cioè di quanto accade nell'economia e nella società cancellando in tutto o in parte i dati tradizionali sostituendoli o mescolandoli alle nuove tendenze e opportunità. La realtà della vita materiale è straordinariamente mutevole nel tempo e nello spazio, convivono lusso e miseria, tradizioni e cambiamenti, "segni" che diventano linguaggi per mostrare la gestione del potere, la mobilità delle classi emergenti, il modo di produrre, il miglioramento delle condizioni di vita, i simboli di cui si nutrono le società. Il divenire storico si frantuma in ritmi differenti – uno più rapido degli avvenimenti, un altro di media velocità della congiuntura, il terzo più lento della lunga durata – e si intreccia con il tema dell'alimentazione che diventa così essa stessa simbolo del cambiamento, "scambio" fra classi e fra popoli, confondendosi e sovrapponendosi alle ideologie e alla politica, all'economia e all'antropologia, mentre scandisce i periodi dell'abbondanza e della carestia, racconta di pellegrinaggi, di cicli climatici e liturgici, di digiuni penitenziali, di libri di cucina, di cultura umanistica, di informazioni medico/scientifiche, insomma racconta in molti modi la storia degli uomini.

Questo libro è nato da una storiella divertente! Un giorno ero stato invitato ad un concorso culinario che raggruppava alcuni Chef creativi ed ecco come in finale, al momento della presentazione dei loro piatti, guardandoli, mi sono messo ad immaginare come li avrei presentati io se avessi partecipato alla gara. All'indomani, dopo aver fatto molte ricerche infruttuose per trovare un testo di riferimento su l'arte di decorare e presentare un piatto è nata l'idea di cominciare a scrivere questo libro. Il tema, come fare per amalgamare insieme la creazione culinaria e la creazione grafica? Spero di farvi trovare nelle pagine del libro, la soluzione di alcune sfide incontrate nell'assemblaggio artistico di un piatto ed aiutarvi di eccellere e di raggiungere il successo desiderato.

27000 English-Italian Words Dictionary With Definitions

Il gourmet degli avanzti

120 Recipes From Britain's Best Chefs

Perù

Provenza e Costa Azzurra