



Przewodnik Kulinaryny Paul Bocuse: Krok po Kroku do Mistrzostwa

Indeks: **789649** Producent: **Hachette Collections** Kod producenta: **44490867**

Cena: **262.48 zł**

Opis

Institut Paul Bocuse Gastronomie: The definitive step-by-step guide to culinary

Producent: Hachette Collections

Institut Paul Bocuse to renomowany instytut szkoleniowy z siedzibą w Lyonie we Francji, który kształci przyszłych szefów kuchni i specjalistów od gastronomii. Ta książka jest jednym z ich najnowszych dzieł i z pewnością spełni oczekiwania każdego, kto chce nauczyć się gotować na poziomie, który zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia. Institut Paul Bocuse Gastronomie to wyjątkowością nie tylko ze względu na swoją zawartość, ale również na piękną ilustrację i dopracowaną szatę graficzną.

Gastronomiczna uczta Instytutu Paul Bocuse to doskonały prezent dla każdego, kto interesuje się kulinariami i chce poszerzyć swoją wiedzę o francuską kuchnię. To również idealna pozycja dla szefów kuchni, którzy chcą zainspirować swoich uczniów do poznawania sztuki kulinarnej i kulinarnych technik. Książka ta jest niezbędnym narzędziem dla każdego, kto chce rozwijać swoje umiejętności kulinarne i nauczyć się gotować jak prawdziwy mistrz.

- **temat:** Basis kookboeken, General cookery and recipes, France, Frankreich, COOKING / Methods / General, COOKING / Regional & Ethnic / French, Cooking/History, Cooking/Methods - Gourmet, Cooking/Regional & Ethnic - French, TRAVEL / Europe / France, General cookery & recipes, General cookery & recipes, Hotel & catering trades, Hotel & catering trades, National & regional cuisine, Cookery dishes & courses, Cookery dishes and courses, General cookery and recipes, Hotel- und Gastronomieberufe, Bewirtung, Kochen und Rezepte allgemein, Kochen: Rezepte und Anleitungen, Nachschlagewerke, National and regional cuisine, National, regional & ethnic cuisine, Nationale und regionale Küche, Nationale, regionale und ethnische Küche, Reference works, Sozial- und Kulturgeschichte, TV-, Starkoch-Kochbücher, Englische Bücher / Kochbuch, Enzyklopädie, Gastgewerbe, Gastronomie, Kochen, Kochen / Allgemeines Kochbuch, Grundwissen, Kochen / Sterneköche, Starköche, Spitzenköche
- **Liczba słów:** 100000
- **wiązący:** hardcover
- **język:** english, english, english
- **waga przedmiotu:** 3450 grams
- **strony:** 720
- **słowo kluczowe tematu:** Bocuse; paul bocuse; instytut paul bocuse; trening kulinarny; szkolenia; książki dla szefów szkoleniowych; książki dla szefów kuchni; gotowanie w szkole francuskiej; przygotowanie żywności; serwowanie; referencje na imprezy; referencje żywności; ; artykuły spożywcze Dobry pomysł na posiłek, bogaty gastronomiczny, instytut paul bocuse, edukacja żywności i hospitality, edukacja żywności, ostatni książka kucharska, ostatni książeczka dla szefów, naucz gotowania; naucz się gotować; naucz się gotować jak profesjonalista; cooking encyclopedia; food encyclopedia; książki ciasteczkowe; cook books; bestsellers; step-by-step cooking; step by step cooking; cooking reference; food reference; cooking techniques; French food; French food; recipe ideas; professional cooking; Collinary

books for foodies; Wskazówki oking; cooking bible; culinary artistry; menu ideas; szefa kuchni; szkole kulinarne; książka z przepisami kulinarnymi; receptury; gastronomy; French gastronomy; gastronomy of france; gotowanie dla geek; what chef recipes; culinart; deal. ; walizka; najlepsz; cheap; value; Christmas present; Cooking; Cooking lover; Food lover; Cook; Chef; Gourmand; Gourmande; hobby; Nowe hobby, Cookbooks, Cooking, FRENCH COOKERY, Food & Drink: General, General Adult, Generalny, Non-Fiction, Stany Zjednoczone, french food; france food; home cooks; french macarons; culinary arts; french pastry; cheese french; celebrity chefs; cooking for beginners; beginning cooking; cooking tips; france cooking; paris food; cordon blue; basics of cooking; basic cooking; cooking basics; cooking books for beginners; french mother sauces; cooking skills; french cooking books; french cookbook; cookbook in french; cookbooks in french; plating techniques; chefs at home; batch cooking; braising recipes; science of cooking; cooking science; basic cooking skills; science cooking; chef training; french cooking techniques; basic recipes; classic french recipes; classic french desserts; culinary science; chefs books; culinary history; culinary books; french cuisine history; cooking math; basic recipes for beginners; cooking for geeks; basic cooking for beginners; classic french cuisine; paris cooking; culinary textbooks; cooking technique books; cooking ratios; basque cooking; brick oven cooking; french kitchen garden, kuchnia;dieta;odżywianie;zdrowie;gotowanie, schools; bestsellers; recipes; Christmas present; Bocuse; paul bocuse; institut paul bocuse; culinary training; chef training; books for training chefs; books for chefs; cooking school; French cooking school; food preparation; serving; dinner party recipes; reference guide; food reference; food reference guide; high-end; larousse gastronomique; paul bocuse institute; food and hospitality education; food education; ultimate chef book; ultimate books for chefs; learning to cook; learn to cook like a professional; cooking encyclopedia; food encyclopedia; cookery books; cook books; step-by-step cooking; step by step cooking; cooking reference; food reference; cooking techniques, trening kulinarny, szkoły, chef Training; książki dla szefów treningowych; książki dla szefów kuchni; gotowanie szkoły; francuski gotowanie; przygotowywanie posiłków, przygotowanie posiłków, przygotowanie posiłków na imprezę; referencja; artykuły spożywcze, artykuły referencyjne, artykuły spożywcze, programy referencyjne; artykuły spożywcze, wysoka jakość. niebieski Instytucje; dieta i zabawna; fantastyczny książka kucharska; ostateczny książka dla szefów; nauczanie gotowania; naucz gotowania; naucz się gotować; gotowanie jak profesjonalista; gotowanie encyclopedia; gotowanie książek kucharskich; bestseller; step-by-step oking; step by step cooking; cooking reference; cooking techniques; French cuisine; French food; French Recipes

- **marka:** Octopus Publishing Ltd.
- **kod podmiotu:** CKB023000, CKB034000, CKB041000, CKB037000, CKB034000, TRV009050, 1DDF, 1DDF, WBV, WBV, WBA, TTVC, WBA, WBV, GBC, WBN, WBB, WBN, GBC, NHTB, WBB, ENGM3400, ENZY4000, GAST3000, GAST4800, KOCH3000, KOCH3003, KOCH3190, WBA, WBA, TTVC, TTVC, WBN
- **grupa docelowa:** General/trade
- **format:** illustrated
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **numer części:** 44490867
- **waga opakowania przedmiotu:** 3.42 kilograms
- **wydanie:** 01
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0600634175, 9780600634171, 09780600634171
- **producent:** Hachette Collections
- **zalecane węzły przeglądania:** 20788986031, 20657313031, 20788995031, 20788991031, 20788871031
- **gatunek muzyczny:** Basis kookboeken, General cookery and recipes
- **Data publikacji:** 2016-10-30T00:00:01Z
- **numer wydania:** 1
- **nazwa przedmiotu:** Institut Paul Bocuse Gastronomie: The definitive step-by-step guide to culinary
- **data premiery:** 2016-10-30T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2016-01-28T04:52:31.913Z

Parametry

Wydanie	1
Język	polski

Liczba stron	720
Waga	3.42 kg
Producent	Hachette Collections

Zdjęcia

