

Sommario

5	La carne nell'alimentazione	20	
6	Carne rossa, pollame e selvaggina soltanto di ottima qualità		Classici
6	I tagli di carne più importanti per bistecche & Co		
6	Acquistare carne di qualità	40	
7	Tacchino		Con impanatura
8	Dove compro la carne?		
9	La carne va in frigorifero		
9	La marmorizzazione		
9	L'uso di carne congelata	52	
10	Pollame		Al gratin
10	Come tagliare la carne		
12	Le padelle per cuocere bistecche e scaloppine	60	
12	Tipi di preparazioni		Alla griglia
14	Impanatura alla milanese		
15	Per una buona riuscita		
17	Marinate per la carne		
17	Verdura di contorno	70	
19	Mix di spezie		Con ripieno
19	Vino e birra per accompagnare le pietanze		
87	Piccolo glossario gastronomico	76	
88	Indice A-Z		Piccate