

Indice

PREFAZIONE

- 7 Quattro chef stellati a servizio del forno a vapore

CUCINARE DA PROFESSIONISTI

- 11 Eccezionale! Cucina stellata tedesca

COTTURE DELICATE

- 14 Cottura a vapore: a tutto vapore verso il gusto.
16 Cottura ad aria calda: aria e tanto altro.
17 Vapore combinato: aria calda con vapore.
18 Cottura sottovuoto: delicatamente aromatica.
20 BORA X BO: a tu per tu con il migliore.
22 Forno a vapore invece di X BO? Perché no!
24 Impostazioni e metodi di cottura

RICETTE

- 28 JOHANN LAFER
30 Ritratto di uno chef: Johann Lafer – l'arte della semplicità

96	ANDREAS SENN
98	Ritratto di uno chef: Andreas Senn – lo chef stellato alla mano
158	CORNELIUS SPEINLE
160	Cornelius Speinle – l'arte culinaria che unisce
232	ECKART WITZIGMANN
234	Ritratto di uno chef: Eckart Witzigmann – lo chef del secolo
296	Indice
306	Colophon