

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