

Kitap / Yayın

Şarap seçimi ile deniz ürünleri Ünlü İtalyan şef Sadler'in 60 tariflik başyapıtı

İtalyan şef Sadler'in 60 tarifinden oluşan Şarap seçimi ile deniz ürünleri kitabında yemeklerin hazırlanışları, pişirme süreleri, kullanılacak aletler, zorluk dereceleri ve karşılaşılabilecek problemler açıklanıyor.

İştah açıcılar, başlangıçlar ve ana yemeklerden oluşan 60 deniz ürünü tarifi, birbirinden güzel fotoğraflar ve denenmiş, detaylı açıklamalar ile sunuluyor. Ayrıca kitap, her tarife uygun bir şarap ve en iyi sonucu elde etmek için ünlü İtalyan şef Sadler'in tavsiyelerini içeriyor.

Titiz, düzenli ve açıklamayı çok iyi bilen bir şefin zarafetle süslenmiş sürprizler... Asil ve maceracı yönüyle sınırların ötesine giden Sadler'in tarifleri kolay gözükmesine de aslında sonuca varıldığında elde ettiğiniz başarının keyfi ile cesaretleneceksiniz. Sadler'in başarısı tariflerindeki hiçbir noktayı kaçırmaması ve her noktasını dikkatle, eksiksiz aktarmasıdır. Bu kitapta toplam 60 tarif yer almakta. Tariflerde malzemelerin yanı sıra, hazırlanışları, pişirme süreleri, kullanılacak aletler, zorluk dereceleri ve karşılaşılabilecek olan problemler açıklanmıştır. Ayrıca gerekli olan durumlarda başvurmak üzere bir sözlük oluşturulmuş.

Sadler kimdir?

Tat meraklısı. Ona "mutfak sanatçısı" diyorlar, hazırladığı tabaklardaki uyumu tadanlar da bunu onaylıyor. Çocuk-



luğundan itibaren son derece net fikirleri vardı. En başından "büyük bir aşçı" olacağını biliyordu. 14 yaşında Milano'daki Istituto l'Alberghiero Vespucci okuluna yazıldı.

İtalya'nın her yerinde restoran ve otellerde çalıştı, buralarda tecrübelerini pekiştirdi ve klasik mutfak teknikleri ile çalışmayı öğrendi. Mutfak tutkusunu ve karakterindeki doğal meraklılık, birçok konudaki bilgilerini derinleştirmesine olanak tanıdı. Altopala-to'ya (uygulamalı gastronomi merkezi) yazıldı. Burada, diğer konuların yanı sıra, tarif ve malzemelerin tarihsel araştırmalarına kendini adadı. Öğrendikçe, öğretti: Milano'daki

Carlo Porta Otelcilik Okulu'nda 13 sene öğretmenlik yaptı, bugün de restoranında temalı kurslar düzenliyor. ■

Yayın Tarihi: 2009

Yayıncı: Boyut Yayıncılık

ISBN: 978-975-23-0613-4

Yazar: Cladio Sadler

Boyut: 23.0x27.5 cm

Kağıt: Mat kuşe

Kapak: Sert kapak+şömiz

Sayfa Sayısı: 175

Fiyatı: 49 TL