CUISINE CHINOISE

Étape par étape



Xiang FeiFei

Livre sorti en octobre 2014

Salade, braiser, frire, wok, vapeur, bouillir, fondue, Feifei nous dévoile dans cet ouvrage les savoir-faire et techniques de la cuisine chinoise. Par sa méthode étape par étape, la cuisine de l'Empire du Milieu est à la portée de tous.

Son initiation a débuté à travers la cuisine de son père, concoctée avec des produits de la ferme familiale dans la plus pure tradition de la cuisine du Sichuan, province chinoise de la gastronomie par excellence. Feifei a peu à peu évolué dans ce milieu en assimilant les méthodes culinaires ancestrales et en développant sa propre vision de la cuisine chinoise qu’elle aspire à faire connaître au plus grand nombre à travers ce livre. Se voulant à la fois authentique et pragmatique, ses recettes représentent un héritage précieux et l’aboutissement d’un travail passionné.

**Auteur :**

Née à Chengdu, dans la province du Sichuan située au centre-ouest de la Chine, Feifei est passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge. Également graphiste et photographe, Feifei a elle-même conçu et mis en scène ses photographies culinaires dans le présent ouvrage.

Editions Pacifica

**ISBN : 978-2-91-657819-4**

Langue : français

138 pages
Date de parution : 1e octobre 2014
Prix public de vente : 16,80 €

www.editions-pacifica.com

Format : 16.5 cm x 24 cm

Epaisseur : 8 mm

Poids : 348 g