



La cuisine du poulet

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La cuisine du poulet

Gilles Dubois

La cuisine du poulet Gilles Dubois

 [Télécharger La cuisine du poulet ...pdf](#)

 [Lire en ligne La cuisine du poulet ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La cuisine du poulet Gilles Dubois

190 pages

Extrait

Extrait de l'introduction de Gilles Dubois

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LE POULET

Petit de la poule, mâle ou femelle, âgé de quatre mois ou plus. Ce volatile fut domestiqué dans la vallée de l'Indus, fleuve d'Asie méridionale, il y a plus de quatre mille ans. Il est facile à élever et peu exigeant quant à sa nourriture, car il peut s'alimenter de déchets de table ou en grattant le sol. Le poulet (*Gallus gallus*, Gallinacés) est aujourd'hui consommé presque partout dans le monde.

On dénombre actuellement entre 60 et 180 variétés de poulet dérivant toutes du coq Bankiva, originaire du Sud-Est asiatique et que l'on trouve encore à l'état sauvage.

En France, adopté comme emblème national, le coq gaulois doit sans doute son origine à un jeu de mots sur le latin *gallus*, qui veut dire à la fois «coq» et «gaulois». Aujourd'hui, le poulet rôti est devenu la star du dimanche aussi bien pour les petits que pour les grands.

Entre 1950 et 1990, la consommation de viande, toutes origines animales confondues, est en progression constante. Elle fléchit en 1996, date qui marque le début de la première crise de défiance des consommateurs envers la viande bovine, liée à la découverte de la transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine (aussi appelée maladie de la vache folle) à l'homme.

Ce repli de la consommation de viande bovine profite à la volaille.

Cependant, en 2003, quelques centaines de personnes ont contracté un virus dans certaines régions du monde, principalement en Asie. On parle de grippe aviaire, ou grippe du poulet, ou influenza aviaire. En 2004, la souche H5N1 du virus a rendu la maladie tristement célèbre.

La consommation de volaille diminue fortement. Pourtant il semblerait que la chute constatée de la consommation de poulets, dindes et autres canards soit due aux médias. En parlant de manière abondante de la grippe aviaire, ils créent une psychose collective qui fait craindre aux consommateurs de manger de la volaille.

Selon l'OMS, à ce jour, tout porte à croire que le contact étroit avec des oiseaux malades ou morts est la principale source d'infection humaine par le virus H5N1. Présentation de l'éditeur

La cuisine du terroir La cuisine du poulet Le poulet est riche en protéines, acides aminés, vitamines B3, B5, B6, en fer, en zinc et phosphore. Il est, en outre, particulièrement savoureux et s'adapte à tous les modes de cuisson.

L'auteur, maître rôtisseur et maître saucier, propose de sortir des idées reçues : fini le poulet-chips avalé à la hâte sur un coin de table !

Avec Gilles Dubois vous découvrirez le poulet :

- . à l'ananas et au rhum ;
- . caramélisé au gingembre ;
- . à l'orange et au thé ;
- . farci aux figues...

Traditionnelles ou très originales, inventives et décomplexées, autant de recettes qui vous permettront de cuisiner du poulet en toute liberté et pour toutes les occasions.

Gilles Dubois est chef de cuisine. Ancien membre de l'Académie de gastronomie Brillat-Savarin, de l'ordre mondial des gourmets dégustateurs, de la chaîne mondiale des rôtisseurs, ainsi que de la fondation François-

Rabelais, il est l'auteur d'un best-seller international : 1000 sauces sucrées et salées. Biographie de l'auteur Gilles Dubois est chef de cuisine. Ancien membre de l'Académie de gastronomie Brillat-Savarin, de l'ordre mondial des gourmets dégustateurs, de la chaîne mondiale des rôtisseurs, ainsi que de la fondation François-Rabelais, il est l'auteur d'un best-seller international: 1000 sauces sucrées et salées.
Download and Read Online La cuisine du poulet Gilles Dubois #1P7NJKUDZ6Y

Lire La cuisine du poulet par Gilles Dubois pour ebook en ligneLa cuisine du poulet par Gilles Dubois
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres La cuisine du poulet par Gilles Dubois à lire en ligne.Online La cuisine du poulet par Gilles Dubois
ebook Téléchargement PDFLa cuisine du poulet par Gilles Dubois DocLa cuisine du poulet par Gilles
Dubois MobipocketLa cuisine du poulet par Gilles Dubois EPub
1P7NJKUDZ6Y1P7NJKUDZ6Y1P7NJKUDZ6Y