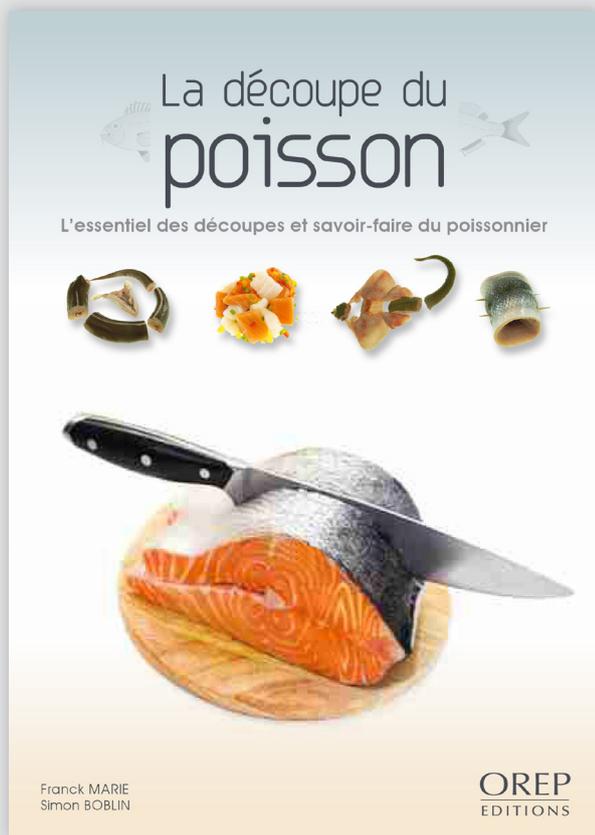


LA DÉCOUPE DU POISSON

L'ESSENTIEL DES DÉCOUPES ET SAVOIR-FAIRE DU POISSONNIER



Cet ouvrage technique a pour but de démystifier les découpes des produits de la mer. En effet, les particuliers et les pêcheurs (professionnels et amateurs) pourront sans craintes préparer leurs paniers de poissons. Les gastronomes de tous rangs trouveront d'alléchantes présentations à proposer sur leurs tables.

De plus, les professionnels de la filière marée auront la possibilité d'utiliser cet outil pratique à leur guise. Les néophytes assouviront leur soif de connaissances en s'exerçant à leur nouveau talent.



CARACTÉRISTIQUES DE L'OUVRAGE :

- Auteur : Franck Marie, Simon Boblin
- Format : 17x24 cm
- 48 pages intérieures
- Couverture souple à rabats
- Dos carré collé
- Langue : français
- Prix : 10 €

Zone Tertiaire de NONANT
RN 13 - Sortie n° 36 - 14400 BAYEUX
Tél. : 02 31 51 81 31 - Fax : 02 31 51 81 32
E-mail : info@orepeditions.com
Web : www.orepeditions.com