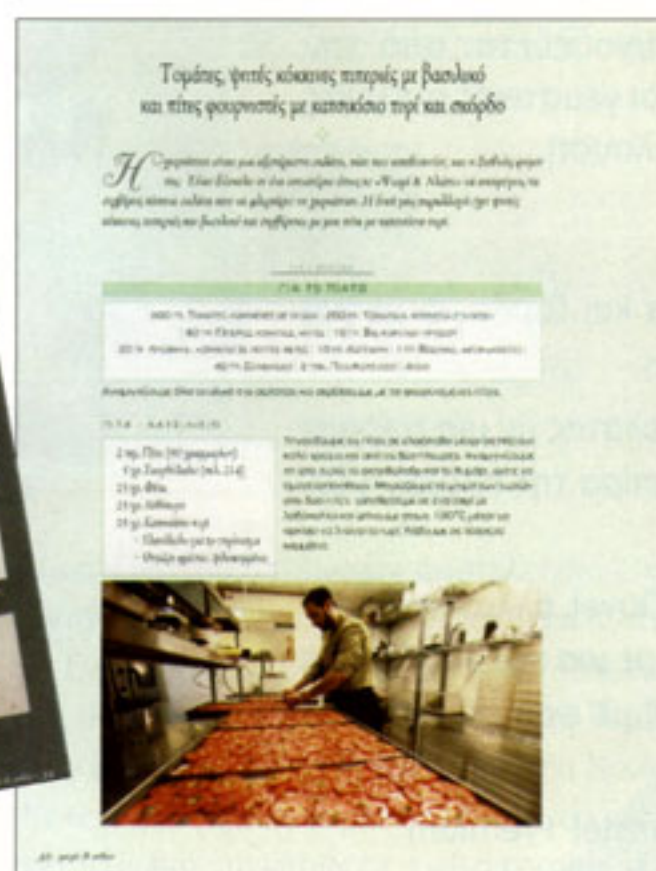
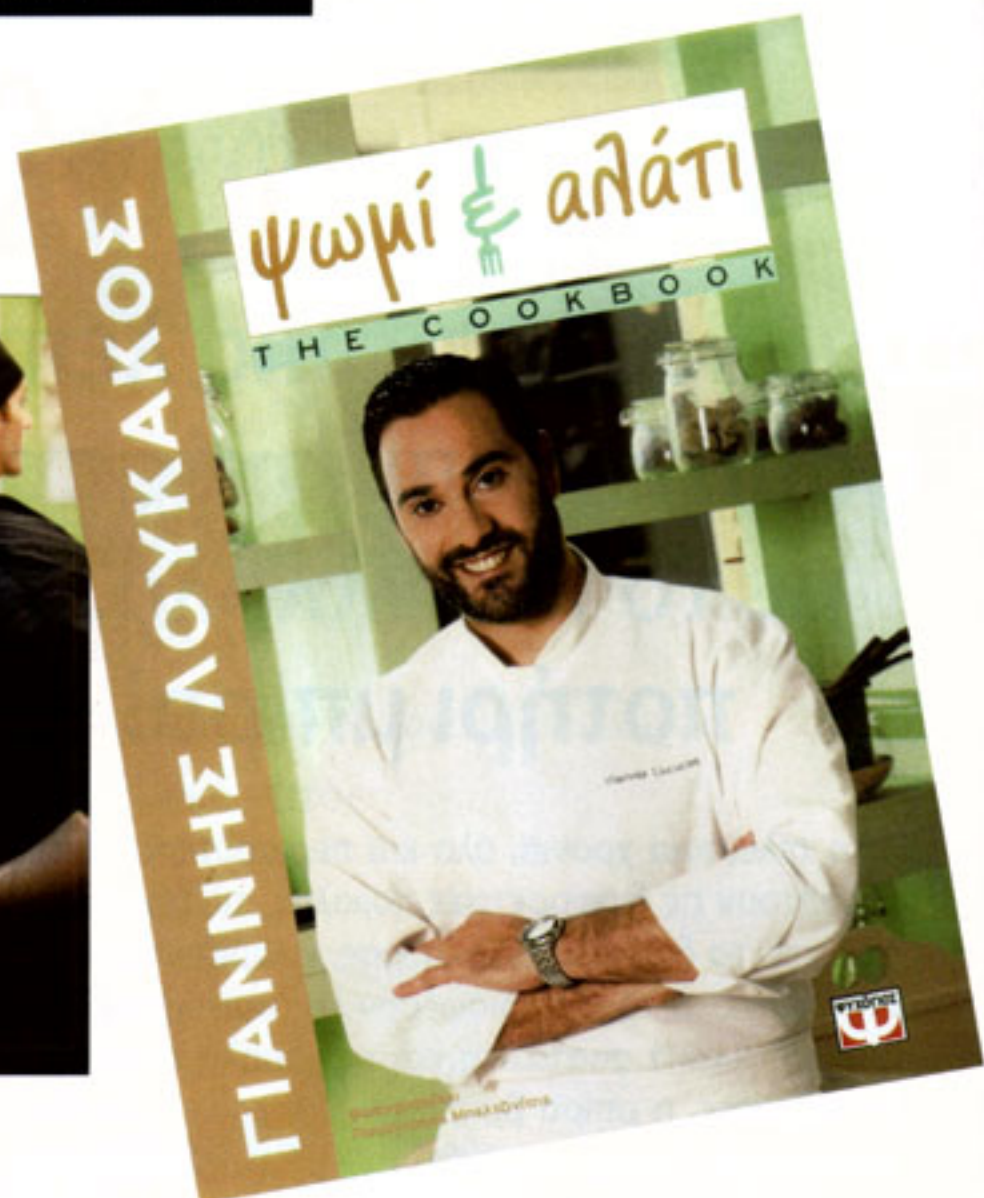
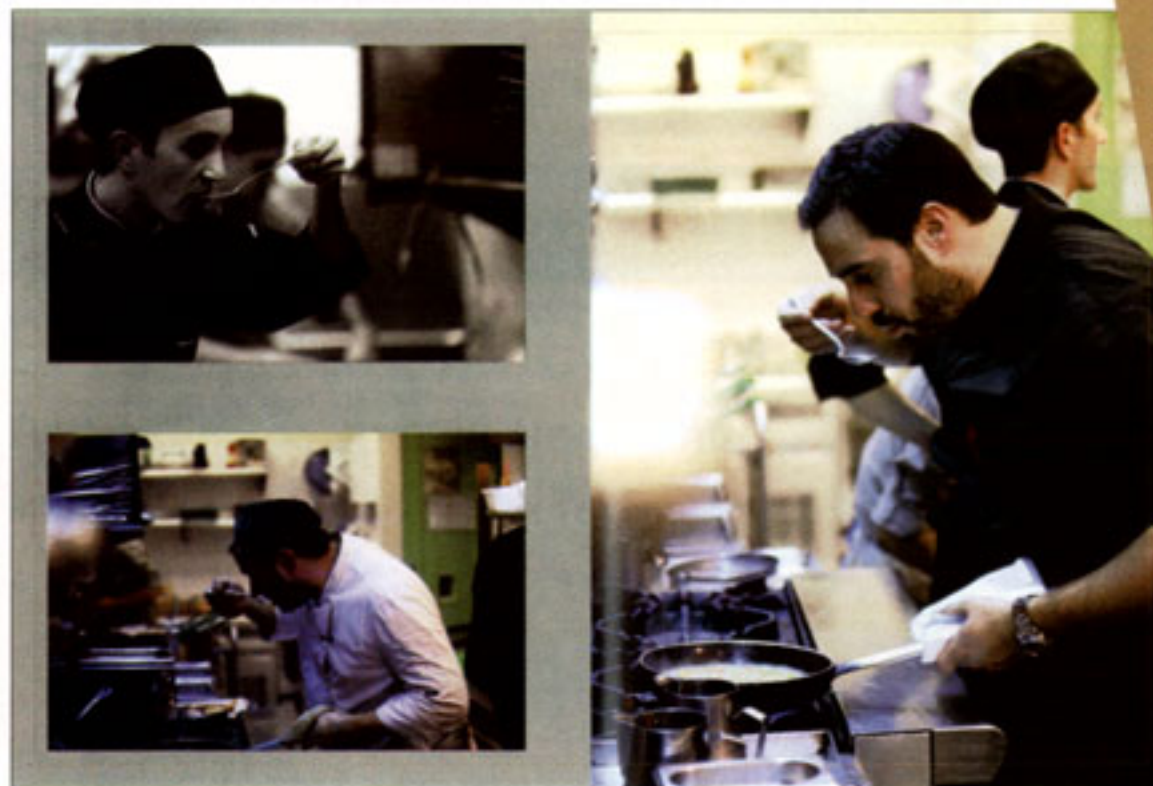


## ΒΙΒΛΙΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΕΛΛΗΝΑ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ

## Ψωμί &amp; Αλάτι

The Cookbook, Γιάννης Λουκάκος, εκδ. Ψυχογιός



Ο Γιάννης Λουκάκος επιβεβαιώνει τη φήμη του σ' αυτό το βιβλίο, που ξεχωρίζει γιατί δεν αρκείται μόνο στην παράθεση συνταγών, αλλά ταυτόχρονα αποκαλύπτει μυστικά για τεχνικές και υλικά. Ετσι μαθαίνουμε σχεδόν όλα τα βασικά της κουζίνας: πώς να φτιάχνουμε ζωμούς, να καραμελώνουμε κρεμμύδια και να κάνουμε τις πιο τραγανές τηγανητές πατάτες, τι σημαίνει «μπρεζέ» και ποια είναι η τεχνική για τη συντήρηση σε «κενό αέρος», αλλά και με ποιον τρόπο ελέγχονται οι πρώτες ύλες κατά την παραλαβή τους. Επίσης, ο σεφ-συγγραφέας αποδεικνύεται τολμηρός και γενναιοδωρός με το κοινό του παραθέτοντας τις συνταγές του εστιατορίου του, κάτι που μάλλον ελάχιστοι σεφ θα αποφάσιζαν... Ανάμεσα στις συνταγές ξεχωρίζει και η πιο χαρακτηριστική του: η περίφημη ρεβιθάδα με θυμάρι, λεμόνι και ψητές γλυκιές πιπεριές.