

Communiqués de presse

-- Catégories - Gastronomie et terroir --

Gastronomie et
terroir

Fumage & Fumaisons vient de paraître

tompres
mercredi 6 octobre 2010

Résumé :

Fumez vous-même vos saumons, de quoi réjouir ses papilles et celles de ses convives sans dépense ni complication inutiles. Tom Press éditions

Tom Press, société spécialisée dans la vente de matériel de transformation alimentaire, partage ses connaissances et édite en collaboration avec les meilleurs spécialistes des ouvrages pratiques pour les amateurs et les passionnés

Fumage & Fumaisons vient de paraître

Si la boucane, ou fumée, est utilisée depuis toujours pour conserver viandes et poissons, les gastronomes d'aujourd'hui recherchent surtout d'irremplaçables saveurs. Rien de sorcier? en procédant à un fumage doux et respectueux, on obtient naturellement ce raffinement qui est la marque des vraies fumaisons. Alors, pourquoi ne pas fumer soi-même son saumon ou ses magrets?? Ce guide qui s'adresse d'abord aux amateurs comblera aussi les adeptes les plus expérimentés. L'approche progressive et claire permet à chacun d'aborder sans risque de nouvelles recettes. Tout est décrit. Du cochon flibustier au fumage des amandes, le boucanier du XXI^{ème} siècle trouvera au fil de ces pages de quoi réjouir ses papilles et celles de ses convives sans dépense ni complication inutiles.

Le fumage comme mode de conservation est tombé en désuétude avec la maîtrise du froid mais le goût des fumaisons est resté. Quelques artisans scrupuleux et d'irréductibles passionnés ont su conserver et transmettre un savoir-faire quelquefois très ancien. Par les émigrants partis à la conquête du nouveau monde, une partie de la maîtrise européenne a perduré. Far-West ou Grand Nord, le fumage fait incontestablement partie intégrante de la culture nord américaine. C'est d'ailleurs aux USA, qu'au début des années 70, sont commercialisés les premiers fumoirs électriques à usage domestique. Les auteurs, Chris Dubbs et David Héberlé, ont su consigner les informations patiemment collectées sur les deux continents et mettre leur expérience à la disposition de tous.

Fumage & Fumaisons techniques et recettes est disponible aux éditions tompress www.tompress.com ou 05 63 71 44 99 Broché 200 pages. Prix?: 19,90? Par David Héberlé et Chris Dubbs.

Contact Presse?: Carine Oger - 05 63 71 54 65 / communication@tompress.com Photos détournées, précisions techniques et information sur le matériel sont à votre disposition.