



JeBouffe Les Conserve Maison

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

JeBouffe Les Conserves Maison

Francois Lafleur, Edith Tremblay

JeBouffe Les Conserves Maison Francois Lafleur, Edith Tremblay

 [Télécharger JeBouffe Les Conserves Maison ...pdf](#)

 [Lire en ligne JeBouffe Les Conserves Maison ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne JeBouffe Les Conserves Maison Francois Lafleur, Edith Tremblay

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Ce guide a pour but de vous fournir les informations nécessaires à la production agréable et sécuritaire de vos premiers petits bocaux. Il vous accompagnera dans toutes les étapes, de la préparation jusqu'à l'entreposage de vos produits.

Dans un premier temps vous aller découvrir les principes de la conservation de différents types d'aliment, les avantages de faire ses conserves maison, puis les méthodes de travail recommandées et celles à éviter.

Ensuite vous allez vous initier à la mise en conserve comme telle avec les deux méthodes de traitement: le bain d'eau bouillante et la méthode sous pression. Vous trouverez la liste des équipements essentiels ainsi que les étapes détaillées pour une mise en conserve réussie.

Finalement vous mettrez en pratique vos nouvelles connaissances avec quelques recettes faciles et délicieuses.

Suite au succès de la première édition, et grâce à certaines suggestions de nos lecteurs, nous vous proposons cette version revue, corrigée et enrichie. Nous avons inséré entre autres les mesures impériales utilisées aux États-Unis ainsi que quelques tableaux très intéressants concernant le temps de traitement pour la conservation des fruits, des légumes, des viandes, des volailles et des poissons. Nous y abordons aussi l'incidence de l'altitude sur le temps et la pression demandée dans le traitement des conserves.

En bonifiant le contenu initial de ce document nous l'avons aussi remanié afin qu'il soit beaucoup plus didactique, plus agréable à lire et à utiliser.

Les recettes:

12 recettes qui vous permettrons de mettre en pratique les techniques de mise en conserve.

Elles sont divisées en trois niveaux de complexité:

Le niveau 1= facile. Les recettes sont très simples. Vous pourrez vous concentrer sur les techniques de mise en conserve sans trop vous préoccuper de la recette comme telle.

Recette #1- Sauce de pomme parfumée muscade et vanille (technique de l'eau bouillante)

Recette #2- Poires en conserve (technique de l'eau bouillante)

Recette #3- Tomates fraîches en conserve (technique sous-pression)

Recette #4- Carottes en conserve (technique sous-pression)

Au niveau 2= moyen. Les recettes sont un peu plus élaborées. Il y a plus d'étapes avant de passer à la mise en conserve.

Recette #5- Marmelade de mandarines (technique de l'eau bouillante)

Recette #6- Cretons à la JeBouffe (technique sous-pression)

Recette #7- Ketchup vert rapide (technique de l'eau bouillante)

Recette #8- Sauce Marinara (technique sous-pression)

Au niveau 3= complexe. Les recettes sont plus longues et plus complexes à préparer. Il y a plus d'étapes avant de passer à la mise en conserve.

Recette #9- Confiture de prunes onctueuse à la canelle (technique de l'eau bouillante)

Recette #10- Chutney de nectarines (technique sous-pression)

Recette #11- Tartinade de cerises et framboises (technique de l'eau bouillante)

Recette #12- Kedjenou de poulet (technique sous-pression) Présentation de l'éditeur

Ce guide a pour but de vous fournir les informations nécessaires à la production agréable et sécuritaire de vos premiers petits bocaux. Il vous accompagnera dans toutes les étapes, de la préparation jusqu'à l'entreposage de vos produits.

Dans un premier temps vous aller découvrir les principes de la conservation de différents types d'aliment, les avantages de faire ses conserves maison, puis les méthodes de travail recommandées et celles à éviter.

Ensuite vous allez vous initier à la mise en conserve comme telle avec les deux méthodes de traitement: le bain d'eau bouillante et la méthode sous pression. Vous trouverez la liste des équipements essentiels ainsi que les étapes détaillées pour une mise en conserve réussie.

Finalement vous mettrez en pratique vos nouvelles connaissances avec quelques recettes faciles et délicieuses.

Suite au succès de la première édition, et grâce à certaines suggestions de nos lecteurs, nous vous proposons cette version revue, corrigée et enrichie. Nous avons inséré entre autres les mesures impériales utilisées aux États-Unis ainsi que quelques tableaux très intéressants concernant le temps de traitement pour la conservation des fruits, des légumes, des viandes, des volailles et des poissons. Nous y abordons aussi l'incidence de l'altitude sur le temps et la pression demandée dans le traitement des conserves.

En bonifiant le contenu initial de ce document nous l'avons aussi remanié afin qu'il soit beaucoup plus didactique, plus agréable à lire et à utiliser.

Les recettes:

12 recettes qui vous permettrons de mettre en pratique les techniques de mise en conserve.

Elles sont divisées en trois niveaux de complexité:

Le niveau 1= facile. Les recettes sont très simples. Vous pourrez vous concentrer sur les techniques de mise en conserve sans trop vous préoccuper de la recette comme telle.

Recette #1- Sauce de pomme parfumée muscade et vanille (technique de l'eau bouillante)

Recette #2- Poires en conserve (technique de l'eau bouillante)

Recette #3- Tomates fraîches en conserve (technique sous-pression)

Recette #4- Carottes en conserve (technique sous-pression)

Au niveau 2= moyen. Les recettes sont un peu plus élaborées. Il y a plus d'étapes avant de passer à la mise en conserve.

Recette #5- Marmelade de mandarines (technique de l'eau bouillante)

Recette #6- Cretons à la JeBouffe (technique sous-pression)

Recette #7- Ketchup vert rapide (technique de l'eau bouillante)

Recette #8- Sauce Marinara (technique sous-pression)

Au niveau 3= complexe. Les recettes sont plus longues et plus complexes à préparer. Il y a plus d'étapes avant de passer à la mise en conserve.

Recette #9- Confiture de prunes onctueuse à la cannelle (technique de l'eau bouillante)

Recette #10- Chutney de nectarines (technique sous-pression)

Recette #11- Tartinade de cerises et framboises (technique de l'eau bouillante)

Recette #12- Kedjenou de poulet (technique sous-pression)

Download and Read Online JeBouffe Les Conserves Maison Francois Lafleur, Edith Tremblay
#Q3W9DV7A1JF

Lire JeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay pour ebook en ligneJeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay 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 JeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay à lire en ligne.Online JeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay ebook Téléchargement PDFJeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay DocJeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay MobipocketJeBouffe Les Conserves Maison par Francois Lafleur, Edith Tremblay EPub
Q3W9DV7A1JFQ3W9DV7A1JFQ3W9DV7A1JF