Книга "Пироговедение для начинающих" от Ирины Чадейки

(30 ноября 2014)

Мне пришла для ознакомления новая книга Ирины Чадейки издательства "Манн, Иванов и Фербер". Я являюсь поклонницей творчества Ирины и ее блога. Поэтому была очень рада возможности ознакомиться с книгой. Нужно отметить очень хорошее качество издания. Глянцевые страницы, хорошего качества фотографии, четкий текст.
Постороено очень грамотно. Увидев содержание, я поняла, что это не просто сборник рецептов, а подробное руководство по выпечке. Пусть написано, что для начинающих, но каждый найдет полезные вещи для себя.


Ирина Чадеева
Пироговедение
для начинающих
60
рецептов

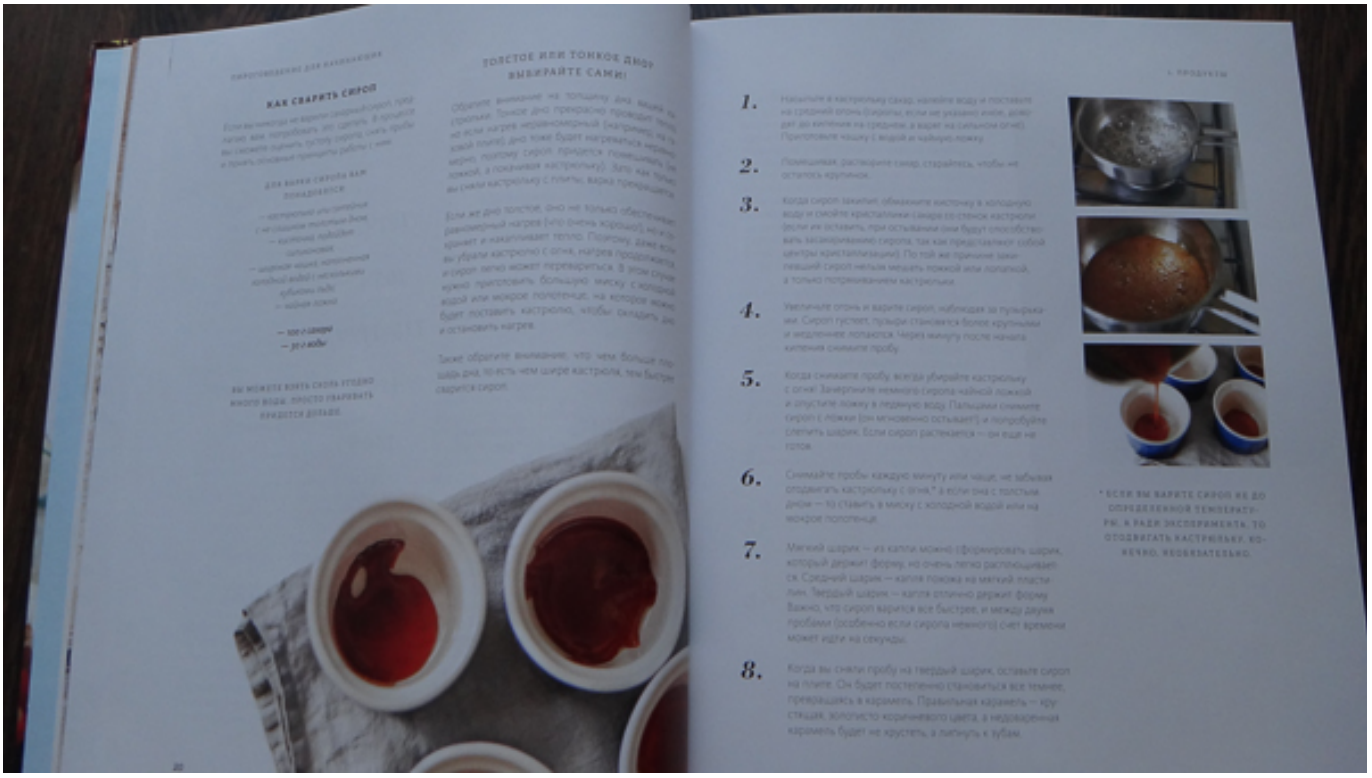




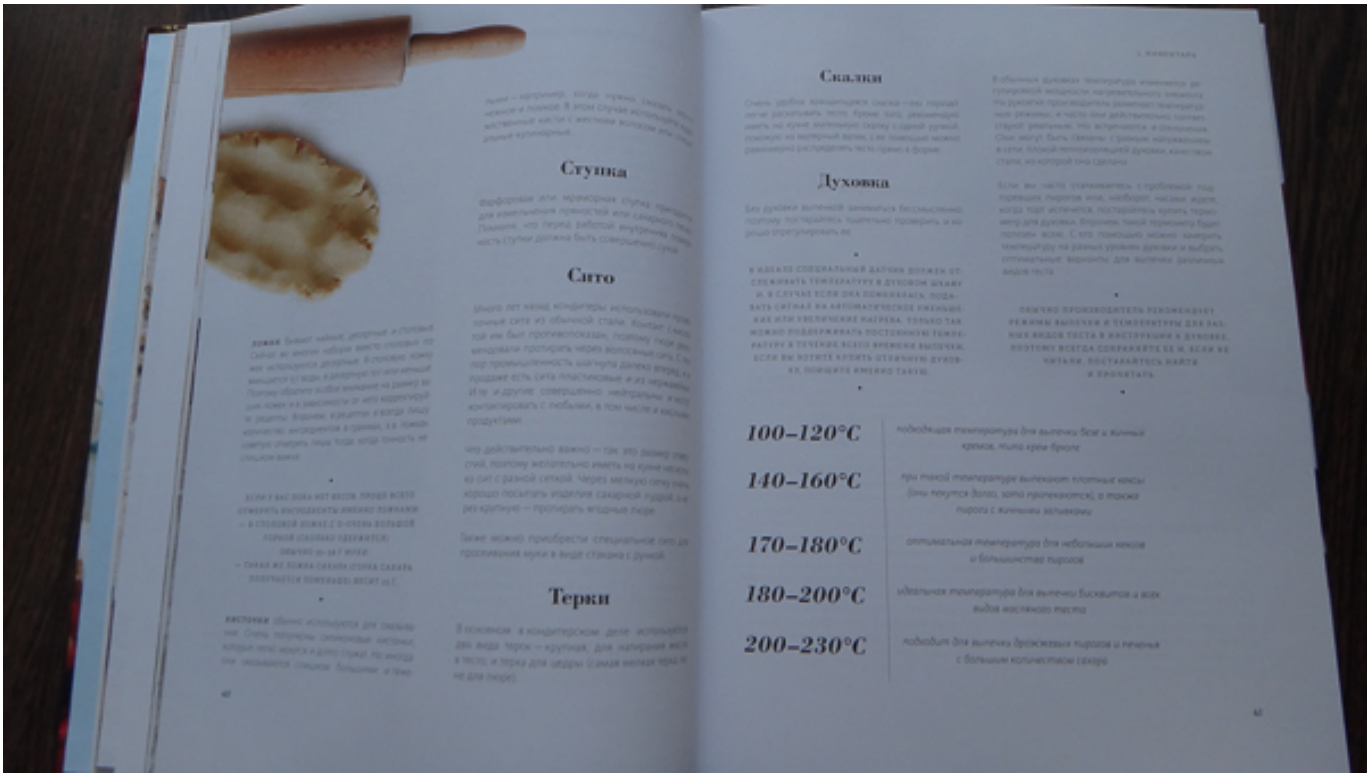
Меня поразило, как все четко, пошагово дано. Как сварить сироп. Очень важно в

начале своего освоения кондитерским мастерством иметь иллюстрации того, что должно получиться.

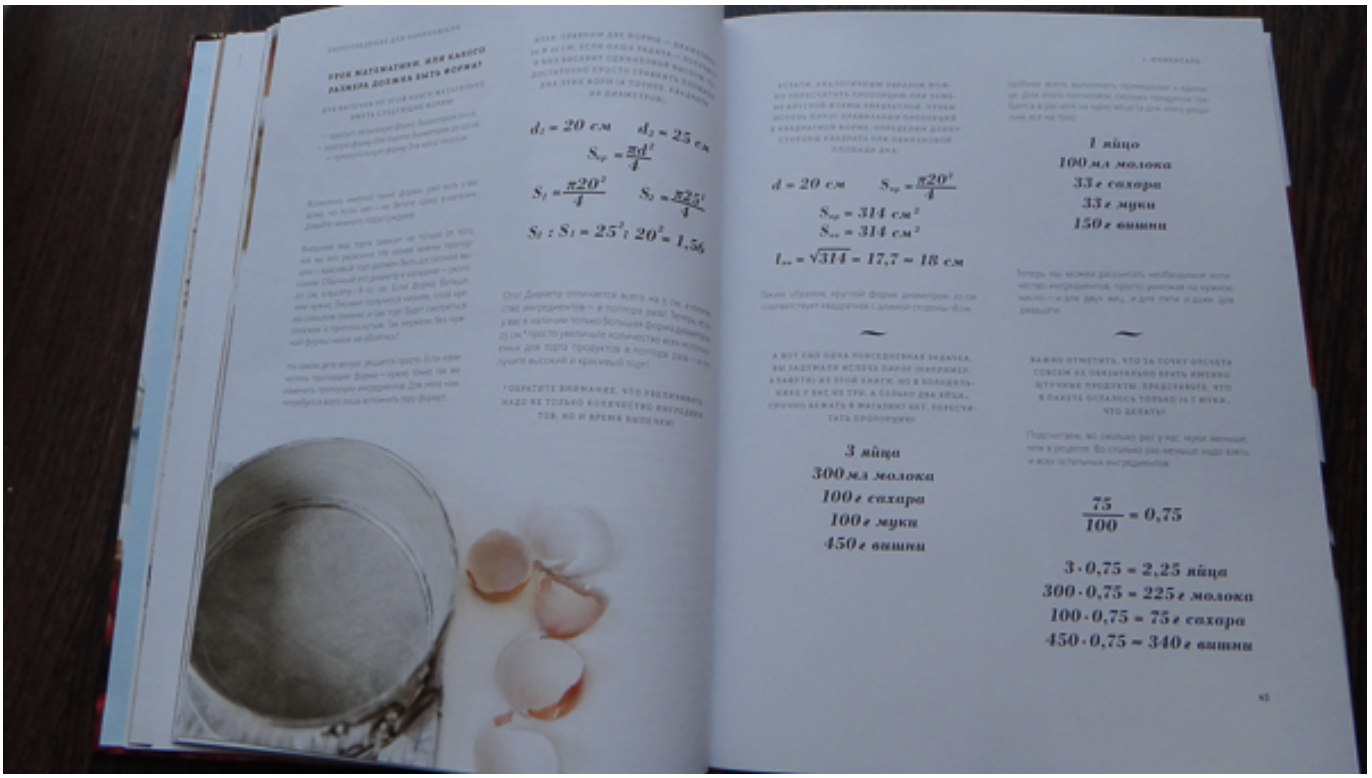
В книге это все есть, пошагово описано, проиллюстрированы важные моменты.



Также дана краткая информация про инвентарь, температуру выпекания.



И что очень мне понравилось, что есть формула для пересчета ингредиентов в зависимости от размера формы. Я это уже умею делать, но начинающим кондитерам очень важно иметь в виду этот ньюанс, и знать, как грамотно пересчитать количество продуктов.



Дальше идут рецепты, которые разделены на разделы по видам теста.



Подробно описывается вид теста.



И тут же дается пример того, что можно с ним приготовить.



Какой же праздник без торта? Вот такой нарядный и праздничный торт. Видно, что ключевые моменты есть на фотографиях.



Впечатление от книги самое замечательное. Хочется готовить, читать, учиться. Очень подробно описаны ошибки, вопросы, связанные с тем или иным тестом. Думаю, что такая книга будет хорошим подарком и украшением вашей библиотеки, а что самое главное - ею вы будете пользовать очень часто, ведь ингредиенты приведенных рецептов очень легко купить.

Комментарии (1)

> **tania_bondarets** 1 декабря 2014 00:07
>
> очень она мне нравится)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

