

Liens utiles les garnitures

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=recherche&recherche=pomme+de+terre>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=recherche&recherche=tomate>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=recherche&recherche=courgette>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=recherche&recherche=artichaut>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-des-petits-legumes-a-blanc>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Glacier-des-petits-oignons-a-brun>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pommes-sautees-a-cru>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Braiser-des-laitues>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuire-a-blanc-des-champignons-de>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-risotto>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tourner-des-champignons>

Mais aussi sur « cuisine de référence » nouvelle Edition 2015 :

Grace a votre smartphone, flâchez le code QR sur le livre et vous accéderez directement à la technique voulue en vidéo.

Ou bien par un lien internet :

Exemple :

<https://www.editions-bpi.fr/qr/79345>

*Soyez curieux de savoir, de connaître, d'explorer, de poser des questions,
Que ce Cook book vous aide, vous guide vers la réussite de votre vie
professionnelle.*

Cordialement Patrick Ponçon-Andréan