

## Choisir un bon Livre de cuisine

Il est plus judicieux pour débuter en cuisine de se servir de livres. Un [livre de cuisine](#) est toujours plus utile car beaucoup plus pratique à utiliser que des informations sur Internet. Vous devez prendre garde à ne pas acheter un livre qui est trop technique au début de votre apprentissage, car il vous fera perdre du temps avant d'en comprendre les termes exacts. Mais d'un autre côté, il sera également formateur. Vous trouverez sans problème de très bons livres de cuisine qui abordent facilement et qui vous aideront à réaliser les recettes les plus difficiles sans aucune véritable difficulté. Je vous recommande en premier lieu d'apprendre les grandes bases de la cuisine, comme les différentes pâtes : sablée, brisée, feuilletage ; les sauces de base : béchamel, etc. ; et les techniques de base comme singer un moule ou savoir faire un fond de volaille par exemple. Tout ceci vous sera très utile et vous permettra de réaliser une grande variété de recettes traditionnelles de la cuisine française. Si vous ne connaissez pas les termes employés dans les [recettes](#), vous ne pourrez pas réaliser celles-ci convenablement, et il y a de fortes chances que vous ratiez votre plat. Il est également très important de ne pas trop vous engager dans différents types de cuisines. Vous progresserez beaucoup plus intelligemment en vous spécialisant dans une cuisine bien précise : [la cuisine asiatique](#) n'a par exemple rien à voir avec la cuisine italienne. Rien ne vous interdit par contre de vous faire plaisir en passant ponctuellement d'une cuisine du monde à l'autre pour vous initier et vous rendre compte par vous-même de quoi il s'agit. Mais j'insiste bien : si vous souhaitez maîtriser parfaitement une cuisine, il vous faut l'approfondir. Posséder de bons ustensiles est indispensable. Il vous faudra donc investir dans l'achat d'un jeu de casseroles en acier inoxydable de 14 à 22 cm de diamètre, avec un couvercle pour chacune d'elles, deux sauteuses, deux poêles de 24 et 28 cm de diamètre, des plats allant au four, des moules à souffler, une friteuse électrique, des moules à tarte, des saladiers, un mixeur, une planche à découper et de bons couteaux. Tout cela me semble être un minimum !

## About the Author

Arnaud Escortell est l'auteur de plusieurs articles sur des domaines assez différents, vous pouvez voir son site sur la cuisine .  
&lt;a href="http://www.cuisine-procedure.com">http://www.cuisine-procedure.com</a>

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)