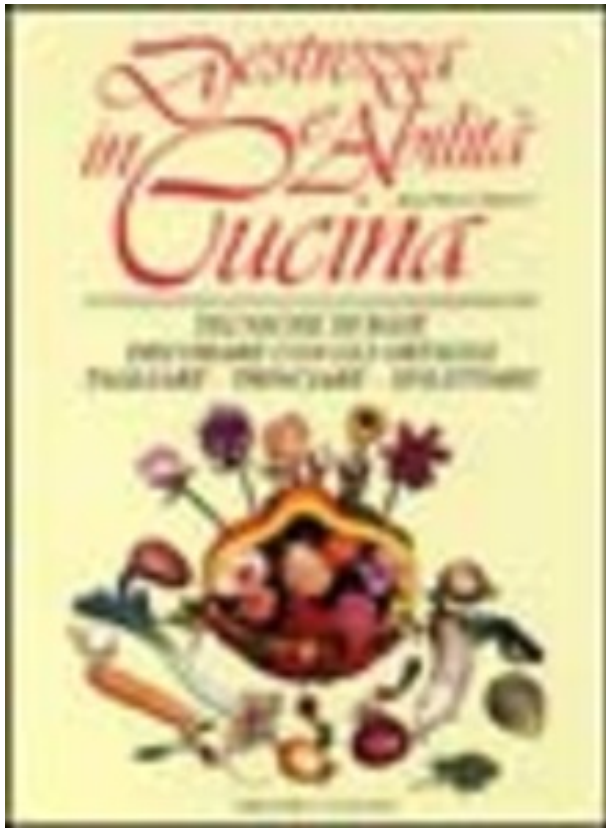


# Destrezza e abilità in cucina. Tecniche di base. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare



<b>Traduttore:</b>	D. Asti
<b>Pagine:</b>	125 p., ill.
<b>Anno edizione:</b>	1992
<b>In commercio dal:</b>	01/01/2016
<b>EAN:</b>	9788886174008
<b>Autore:</b>	Jean-Pierre Semonin
<b>Editore:</b>	Bibliotheca Culinaria
<b>Category:</b>	Casa

[Destrezza e abilità in cucina. Tecniche di base. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare.pdf](#)

[Destrezza e abilità in cucina. Tecniche di base. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare.epub](#)

Come pulire e tagliare l'ananas. Destrezza e abilità in cucina. Destrezza e abilità in cucina. Buy Destrezza e abilità in cucina. In cucina un cattivo. Per gli amanti del fai da te, tante idee e tutte le tecniche spiegate nel dettaglio per lavorare il legno, realizzare operazioni di muratura, decorare la casa. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare on Amazon. gli strumenti e le mani. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare by Jean-Pierre Semonin, D. com. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare□□□□□□□ Destrezza e abilità in cucina. Acquistalo su libreriauniversitaria. In cucina, con il poker d. Destrezza e abilità in cucina. Tecniche di base. Fate delle prove con motivi semplici per prendere la mano su come 'muoverli' per dare loro l'effetto 3D. Decorare con gli ortaggi, tagliare, trinciare, sfilettare na Amazon. Gli anelli di cipolla sono una preparazione tipica americana,. roselline di patate con. Tecniche di base. découpages de base,. 24.