

על הספר: לא ספר בישול : המדע והאמנות של הביס המושלם

מחברים: מחבר/ת: אביר, אסף

סימן מדף: אבי

מספר מיון: 641.3

משפט אחריות: אסף אביר ; איורים: דניאלה שרר ; [עריכה קולינרית: נעמה

אברמוביץ' ; תצלומים: יובל חן]

מדיה: ספרים

סוג: ספר

ז'אנר: ספר עיון

עמודים: 280 ע'

גובה: 22 ס"מ

מוציאים לאור: כנרת, זמורה מקום הוצאה: חבל מודיעין

שנת הוצאה: 2019

מסת"ב: 9789655668889

מס. המרכז לספריות וספרות: 19-0684

שפה: עברית

תאריך קטלוג: 26/04/2026

מילות מפתח: מתכונים, בישול, מזון, טעם

הערות: כולל מפתח.

תקציר:

אם אתם בשלנים, תמצאו בספר הזה סודות מקצועיים על יצירת טעם ורעיונות שישחררו את השף שבתוככם. אם אתם שואפים לבשל יותר, תקבלו כאן הבנה קולינרית ודרך להשתחרר ממתכונים ולפתח סגנון אישי. ואם תנורים מפחידים אתכם גם בחדר תצוגה של חנות מכשירי חשמל, הספר הזה יחשוף בפניכם עד כמה המסובך הוא בעצם פשוט, וכמה קל וכיף לבשל היטב. זו היתה נקודת הפתיחה של אסף אביר שבגיל שלושים וקצת יצא למסע אישי להתגבר על אימת-המטבח שליוותה אותו כל חייו. תוצאות המסע, שכלל התלמדות במסעדות, ריאיונות עם שפים, מדענים וחקלאים, והרבה סירים שרופים, מוגשות כאן, בשורת כלים שיעזרו לכל אחד לא ספר בישול לבשל ולאכול אחרת.