



## **La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes

*Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif*

**La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes** Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif

 [Télécharger La Charcuterie de la Belle Province : Préparation ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Charcuterie de la Belle Province : Préparati ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif

---

364 pages

Présentation de l'éditeur

L'ouvrage " La Charcuterie de la Belle Province " résulte d'un effort concerté de l'équipe technique de BSA inc. ; celle-ci est constituée d'universitaires et de technologues qui sont à l'écoute des besoins exprimés au quotidien par leur clientèle du secteur des produits carnés. Cette demande d'information est induite par l'évolution technologique rapide qui se manifeste sur le continent américain. De plus, en raison de la mondialisation des marchés, de nouveaux produits, des ingrédients innovateurs et des équipements plus performants font leur apparition sur le marché québécois et canadien. Les charcutiers industriels et artisanaux trouvent difficilement des références adaptées à leur réalité leur permettant d'exploiter toutes ces innovations d'une façon profitable. Les professionnels des métiers de la viande trouveront dans les divers chapitres de l'ouvrage une information concrète pour réaliser la multitude de produits qui sont présentés ; celle-ci comprend la description des recettes et des procédés de fabrication ainsi que des repères techniques pour mieux comprendre les subtilités de chacun d'entre eux. Les auteurs présentent aux lecteurs suffisamment d'éléments pour qu'ils puissent identifier les points critiques de fabrication et ceux liés à la salubrité et à l'innocuité des produits. Cet ouvrage a pris également en compte les besoins des charcutiers européens qui désirent offrir à leur clientèle des produits du patrimoine culinaire québécois et canadien. Ils découvriront par exemple le " smoked meat de Montréal ", la " tourtière " et l'incontournable " creton québécois ". Ils y trouveront un lexique et des correspondances au niveau de la découpe des viandes et des ingrédients qui leur permettront d'adapter ces produits " exotiques " à une clientèle toujours à la recherche de nouveautés. L'équipe des auteurs souhaite à tous les charcutiers, le bonheur de découvrir et la satisfaction de fabriquer ces produits afin qu'ils s'assurent que leurs clients méritent ce qu'il y a de mieux

Biographie de l'auteur  
Carole L. Vignola est microbiologiste et pédagogue. Après ses études universitaires de second cycle à l'Université de Sherbrooke au Québec, elle a œuvré pendant plus de dix ans dans les entreprises multinationales de transformation des viandes comme chef de laboratoire et directeur de recherche et de développement. Depuis 1986, elle occupe le poste de professeur en microbiologie des aliments et en technologie de la transformation et de la formulation des charcuteries à l'Institut de Technologie agroalimentaire de St-Hyacinthe, Province de Québec. Récipiendaire d'un prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, elle a aussi collaboré à des projets de recherche avec Agriculture et agro-alimentaire Canada à Ottawa et siégé sur de nombreux comités d'experts, notamment en ce qui concerne HACCP dans l'industrie des viandes et de la volaille. Conférencière invitée à l'Institut Armand-Frappier de Laval au Québec, elle est co-fondatrice du Site de formation et développement BSA inc., de Montréal, où elle occupe le poste de directeur général

Download and Read Online La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif

#OBJWV62LARK

Lire La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif pour ebook en ligneLa Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif à lire en ligne.Online La Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif ebook Téléchargement PDFLa Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif DocLa Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif MobipocketLa Charcuterie de la Belle Province : Préparations carnées québécoises et canadiennes par Marcel Baril, Patrick Cayron, Pascal de Champlain, Yann Le Fresne, Collectif EPub

**OBJWV62LARKOBJWV62LARKOBJWV62LARK**