

Kokkebogen PDF

none



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: none

ISBN-10: 9788770822251

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 4042 KB

BESKRIVELSE

Kokkebogen er klassikeren inden for professionel gastronomisk litteratur med al grundlæggende viden for enhver kok i hotel- og restaurantkøkkener. Kokkebogen giver en omfattende indføring i alt, hvad en kok har brug for at vide: Klassiske såvel som moderne tilberedninger, varekendskab, hvilke tilberedninger de forskellige råvarer egner sig til, valg og sammensætning af tilbehør og saucer. Samt over 1300 opskrifter og grundtilberedninger. Kokkebogen er således et uundværligt værktøj for kokken - fra den grundlæggende indlæring til den fortsatte udvikling gennem hele den professionelle karriere. I denne udgave er billedsiden fornyet, bogens opbygning er forbedret, og især afsnittet om varekendskab er udvidet. Kokkebogen er ikke alene den ultimative bog for professionelle gastronomer, men også amatørkokke vil kunne få stor glæde af bogens dybe engagement i kokekunsten og dens metodiske og overskuelige pædagogik.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Kokkebogen: klassikeren siden 1936 (Forlag: Praxis - Erhvervsskolernes Forlag, Format: Indbundet, Type: Bog, ISBN: 9788770822251)

Annoncer med Kokke Bogen på DBA. Stort udvalg af Kokke Bogen til billige priser. På DBA finder du altid et godt tilbud på både nye og brugte varer til salg

Rens kyllingen, gnid den indvendig med salt og peber, prop den med persille og luk den med en kødnål eller sy den sammen. Brun den så i en gryde med en smule o

KOKKEBOGEN

[Læs mere ...](#)