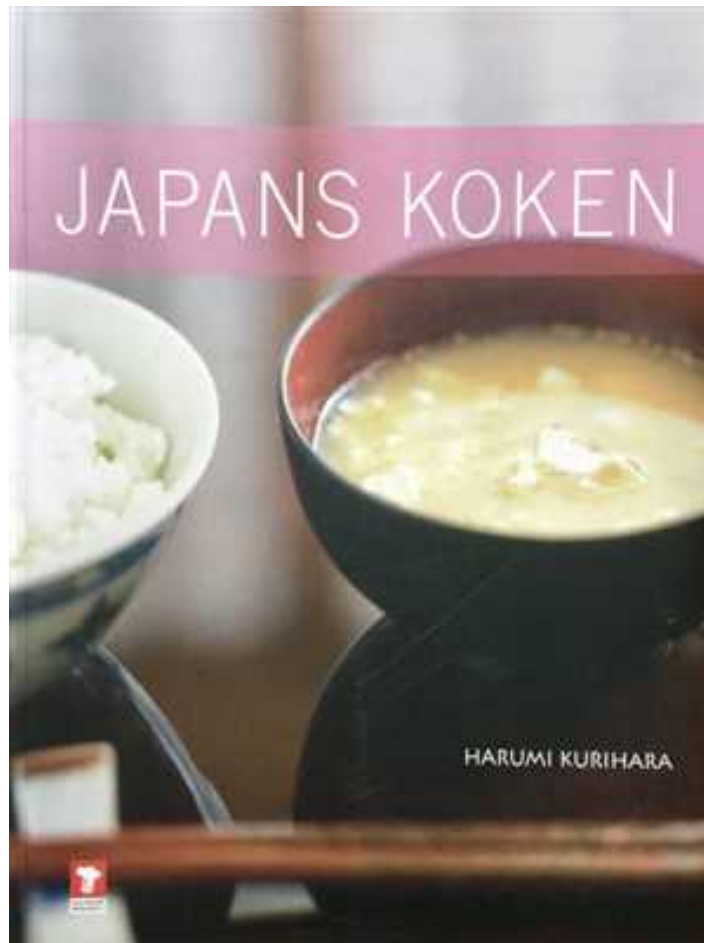


Japans Koken PDF

Harumi Kurihara



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Harumi Kurihara

ISBN-10: 9789021542867

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4346 KB

OMSCHRIJVING

Harumi Kurihara laat zien dat de Japanse keuken niet zo ingewikkeld is als vaak wordt gedacht, en veel verder gaat dan alleen sushi en mie-soep. Ze laat zien dat de heerlijkste Japanse gerechten heel eenvoudig bereid kunnen worden met ingrediënten uit de westerse supermarkt, en heel goed passen in een moderne en gezonde leefstijl. Bovendien geeft ze een inkijkje in de moderne Japanse keuken, een keuken met oog voor detail, veel variatie en aandacht voor seizoensproducten. Japans koken is een prachtig kookboek over de moderne Japanse keuken.* Meer dan 100 heerlijke recepten uit de moderne Japanse keuken* Eenvoudige recepten die bereid kunnen worden met ingrediënten uit de westerse supermarkt* De Japanse keuken sluit nauw aan bij de laatste culinaire trends: eenvoudig te bereiden met verse ingrediënten en weinig calorieën* Geheel geïllustreerd met fraaie foto's van gerechten, stap-voor-stap technieken, bijzondere Japanse serviezen en andere sfeerfoto's

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Wie Japans koken zegt, denkt aan sushi. Toch biedt de Japanse keuken zoveel meer: misosoep, tataki van vis, tempura van groenten en noedelgerechten.

Wij Japan zegt, zegt sushi. En toch geldt voor Japan net hetzelfde als voor zoveel andere exotische keukens: de gemiddelde Japanner eet zoveel meer dan deze bekende ...

Dit artikel behoort tot de reeks over kookkunst: Bereidingstechnieken en benodigdheden: Keukengerei Kooktechnieken. Ingrediënten en soorten voedsel: Kruiden en ...

JAPANS KOKEN

[Lees verder...](#)