Vis en zeevruchten PDF

none



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



Schrijver: none ISBN-10: 9783833810947 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1501 KB

OMSCHRIJVING

Beide zijn weer onderverdeeld in warenkennis en praktische keukentips. Elk deel begint met een kort overzicht van respectievelijk de consumptie vissen en zeevruchten. Van elke vis en zeevrucht is er een foto in dit boek met de latijnse naam en benamingen in andere talen. Verder wordt van elke vis en zeevrucht vermeld, wat de kenmerken zijn, wat het leefgebied is en wat de toepassing op het gebied van consumptie is . Na de opsomming van de diverse consumptie- vissen en zeevruchten volgt een gedeelte met praktische keukentips. Leer de kwaliteit van vis herkennen, de verschillende gaarmethodes van de vis en het fileren van de verschillende soorten vis. In de praktische keukenkennis voor zeevruchten leer je de juiste techniek toepassen. Hoe pel je bijvoorbeeld een garnaal, dit boek heeft het duidelijk stap-voor-stap in beeld gebracht, hoe verwijder je de schaal van grote schaaldieren en hoe open je schelpen. Verder worden er in dit boek een aantal ?keukengeheimen? verklapt, zoals wat de professionele koks hanteren bij de bereiding van vis, een klein abc van de haring, alles over de oesterkweek en meer over de inktvis en zijn inkt. Iedereen die al dan niet professioneel gerechten bereid met vis en/of zeevruchten hoort dit boek te leven. Het boek biedt een schat van warenkennis en praktische keukentips.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een erg luxueuse pasta met veel zeevruchten en vis, met daarbij een pittige marinarasaus op basis van tomaten. Je waant je op een terrasje aan zee in Italië

Een fantastische combinatie van vis met zeevruchten en gebakken bloemkool. Mosselen geven dit gerecht meer aroma en smaak, perfect voor de visliefhebber

Zalm ('lax') en haring ('sill'), op verschillende manieren bereid, zijn niet weg te denken uit de Zweedse eetgewoontes. Het is dus niet ...

VIS EN ZEEVRUCHTEN

Lees verder...