

## Handboek snijtechnieken PDF

Marcus Wareing



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



Schrijver: Marcus Wareing

ISBN-10: 9789059565838

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3021 KB

## OMSCHRIJVING

Hoe ontbeen je een lamsbout? Hoe wordt een vis gefileerd? Wat is de beste manier om een ui te snijden? 'Handboek snijtechnieken' laat u stap-voor-stap zien hoe u de perfectie in al uw snijtechnieken in de keuken kunt bereiken. Vier bekende chef-koks -waaronder twee met Michelinsterren bekroonde - laten u aan de hand van foto's op duidelijke wijze zien welk gereedschap u moet kiezen, hoe u uw culinaire talenten kunt vergroten en hoe u de keukentechnieken onder de knie kunt krijgen. Dit boek leert u stap-voor-stap de juiste vaardigheden die nodig zijn om fantastische gerechten te bereiden en met plezier en zelfvertrouwen in de keuken te staan.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Handboek snijtechnieken bij Boeken.com. Bij boeken.com vind je altijd wat je zoekt.

Vegatopia - Lekker vegetarisch voor iedereen ... Wat zeggen die sterren? Kookspullen; Kant en klaar; Gespot; Vegaburgers en zo

Handboek snijtechnieken (hardcover). Hoe ontbeen je een lamsbout? Hoe wordt een vis gefileerd? Wat is de beste manier om een ui te snijden? 'Handboek snijtechnieken ...

## HANDBOEK SNIJTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)