

Fermenteren PDF

Adam Elabd



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



Schrijver: Adam Elabd
ISBN-10: 9789021562704
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3276 KB

OMSCHRIJVING

Fermenteren is het complete handboek van Adam Elabd, waarin hij al zijn kennis over de vele mogelijkheden die fermenteren biedt. Van de theorie en verschillende fermentatietechnieken tot recepten om zelf mee aan de slag te gaan. Fermenteren biedt stap-voor-stapinstructies met foto's voor meer dan 80 recepten waarmee je je eigen yoghurt, azijn, chutney, zuurdesembrood en ingelegde groente en fruit kunt maken. Inclusief een handig overzicht van alle benodigdheden en hoe je kunt checken of het fermentatieproces goed verloopt of misschien wel tot bederving heeft geleid.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Groenten fermenteren. Groeten gaan vanzelf fermenteren als ze een tijdlang onder water staan. De voedingswaarde van de groenten neemt dan toe en de groenten worden ...

Fermenteren, wat is dit eigenlijk? Alle startersculturen van Yoghurt.nl zorgen voor fermentatie. Maar wat is fermentatie nu eigenlijk? In de periode dat er nog geen ...

Fermenteren is het inmaken van groenten waardoor je het langer kan bewaren, en het ook nog eens veel gezonder wordt! Soms koop je al gefermenteerde groenten, zoals ...

FERMENTEREN

[Lees verder...](#)