

Het proefboek PDF

Peter Klosse



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



Schrijver: Peter Klosse
ISBN-10: 9789021551135
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3561 KB

OMSCHRIJVING

Dit is niet zomaar een kookboek en ook niet zomaar een wijnboek. Dit is hét smaakboek waarin wordt uitgelegd hoe smaak tot stand komt; vanaf het proeven in zintuiglijk opzicht, tot de smaak van gerechten en wijnen. Het Proefboek is een gastronomisch handboek dat inzicht geeft in de complexe wereld van het proeven zodat bijvoorbeeld de smaak van wijnen en gerechten nog beter begrepen en koken gemakkelijker wordt. Het Proefboek maakt onderscheid tussen de productkant en de menskant van het proeven, met voor elk eigen termen en definities. Voor de productkant gebruiken we de inmiddels bekende universele smaakfactoren (mondgevoel, smaakgehalte en smaaktype). Zij beschrijven het smaakprofiel van een product en helpen ons smaak te begrijpen. Aan de zintuigkant, de menskant, onderscheiden we gustatie als zintuig en proefvermogen als de totaalbeleving waarbij alle zintuigen actief betrokken zijn. Een tweede belangrijke pijler is de classificatie van smaak in stijlen die het mogelijk maakt smaken te herkennen. Dit vergemakkelijkt het maken van keuzes; denk aan gerechtencompositie (keuze van ingrediënten die bij elkaar passen), volgordebepaling (gerechten en wijnen in de juiste volgorde plaatsen) en de combinatie van wijnen en gerechten. In het uitgebreide hoofdstuk over koken staan talloze voorbeelden van kooktechnieken en kookprocessen, met bijbehorende recepten. Ook de smaak van wijn wordt uitvoerig behandeld en toegelicht. Het zwaartepunt van het Proefboek ligt bij de gastronomie en de combinatie van wijnen en gerechten. Toch zullen ook degenen die nooit een glas wijn drinken, en ook zij die in de voedselindustrie werkzaam zijn, dit werk met plezier lezen en kunnen gebruiken. Door zijn opzet en inhoud leent het zich bovendien voor gebruik in opleidingen waarin aandacht wordt besteed aan smaak. Peter Klosse is restaurateur en oprichter van de Academie voor Gastronomie, een gastronomisch opleidings- en researchinstituut. Hij heeft een proefschrift geschreven voor de Universiteit van Maastricht. Eerder publiceerde hij over dit onderwerp in de boeken Smaak en Smaakstijlen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een frisse kijk op de voedselwereld van vandaag Het nieuwe proefboek gaat over de smaak van wat wij eten en drinken. Een musthave voor iedereen die eten serieus neemt!

Klosse, P. Het Proefboek, de essentie van smaak Tirion Uitgevers 2003 ISBN13: 9789043905053

Klosse, P. De Echoput, 80 Wild- en Paddestoelengerechten 2002

Over de smaak van wat wij eten en drinken. Een musthave voor iedereen die eten serieus neemt. Er zijn niet veel mensen die niet houden van een heerlijk...

HET PROEFBOEK

[Lees verder...](#)