Koken en stomen 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: 9789064072123 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1105 KB

OMSCHRIJVING

none

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Je kan voedingsmiddelen op verschillende manieren klaar maken. Afhankelijk van de soort kan je kiezen uit de volgende methoden: - Koken: het gaar maken van spijzen in ...

Het voordeel van stomen boven koken en pocheren is dat er weinig smaakstoffen worden afgegeven aan de vloeistof. In de Chinese keuken kennen we nog het snel-stomen.

Ei koken of stomen? Dat is de vraag. Bijna iedereen kookt een ei, terwijl een ei stomen sneller is dan een ei koken en je ook een beter resultaat krijgt.

KOKEN EN STOMEN

Lees verder...