

De kunst van de Italiaanse keuken PDF

Massimo Bottura



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



Schrijver: Massimo Bottura
ISBN-10: 9789089896155
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2172 KB

OMSCHRIJVING

Massimo Bottura: de ambassadeur van de nieuwe generatie moderne Italiaanse chefs Osteria Francescana is het beroemdste restaurant in Italië. In dit restaurant krijgt de chefkok Massimo Bottura inspiratie van moderne kunst voor de meest innovatieve gerechten die spelen met de culinaire traditie van Italië. Met deze aanpak verkreeg hij drie Michelin-sterren en is zijn Osteria nummer drie op de lijst van 50 Beste Restaurants. Dit boek is een ontdekkingsreis en een eerbetoon aan Bottura's 25-jarige carrière als sterrenchef van zijn restaurant in Modena. Verdeeld over vier hoofdstukken, worden de inspirerende gerechten, de ingrediënten en technieken beschreven. Zijn filosofie, inspiratiebronnen en technieken worden prachtig verwoord en uitgebeeld. Stefano Graziani en Carlo Benvenuto verzorgden de schitterende fotografie. Bottura's werk is zo verrassend dat de Engelsen lachend zeggen: Never Trust a Skinny Italian Chef. Wij noemen het de meester die van koken kunst maakt en zich laat inspireren door zijn omgeving en de kunst.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Eén van de populairste keukens van de wereld is de Italiaanse. De gerechten zijn wereldberoemd en in vele landen bevinden zich Italiaanse restaurants.

Een tekst voor de Chef of een afbeelding van de Italiaanse keuken met pasta en spaghetti. Liever een wijngaard, druiven, kunst, fruit, dieren of ander thema?

De kunst van de Italiaanse keuken is het werken met een minimaal aantal ingrediënten die in de perfecte dosering worden samengevoegd. Ze heeft dat goed ...

DE KUNST VAN DE ITALIAANSE KEUKEN

[Lees verder...](#)