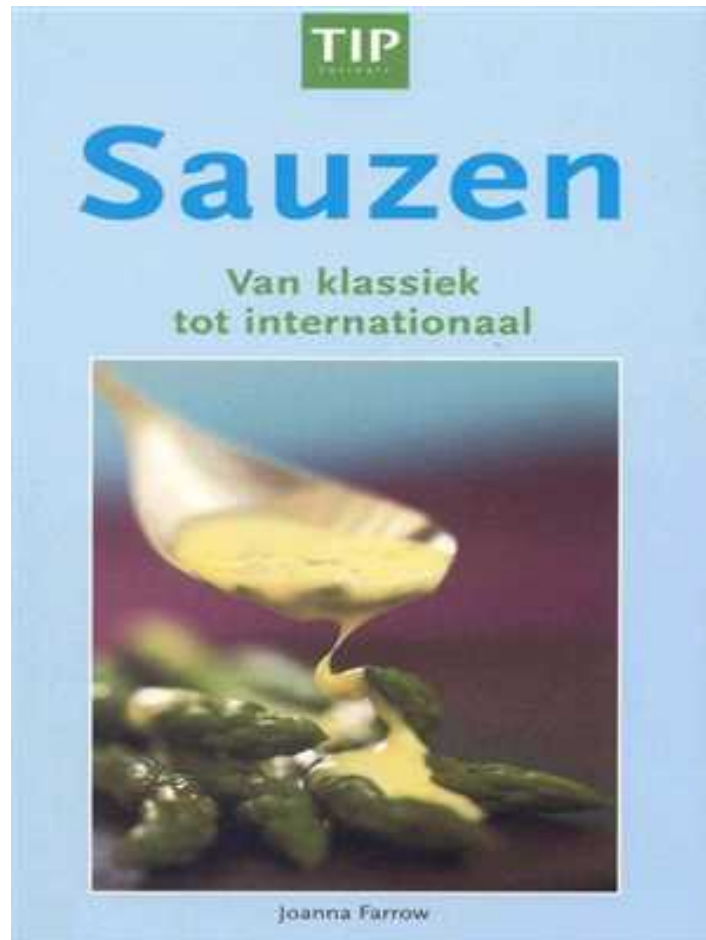


Sauzen PDF

Joanna Farrow



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



Schrijver: Joanna Farrow
ISBN-10: 9789058551443
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1573 KB

OMSCHRIJVING

Sauzen begint met een inventarisatie van de meest essentiële ingrediënten en het beste keukengerei voor het maken van de perfecte saus. Op een heldere manier worden de basistechnieken uit de doeken gedaan. De stapsgewijze uitleg bij de recepten zorgt iedere keer voor een perfect resultaat. De meeste recepten hebben slechts enkele ingrediënten nodig en zijn verrassend snel en gemakkelijk te maken. Voor iedere thuiskok heeft Sauzen een opmerkelijke verzameling recepten om smaakvolle of spannende combinaties te creëren. Van klassiekers als mayonaise en delicate bechamelsaus tot internationale sauzen als salsa verde en pittige rouille. Sauzen bieden eindeloze variatiemogelijkheden om gerechten in smaak, kleur en textuur aan te passen.* Met meer dan honderd hartige en zoete sauzen voor elke gelegenheid* Met handige tips en praktische informatie over kooktechnieken, ingrediënten en keukengerei* Met prachtige sfeerfoto's en duidelijke stap-voor-stap foto's

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De online supermarkt voor sporters. Binnen 10 minuten altijd iets lekkers op tafel met kant-en-klare losse voedingsmiddelen.

Pas in de 17de en 18de eeuw kwamen geraffineerdere en aromatischer sauzen tot stand, zoals bechamelsaus, soubisesaus, mirepoix, duxelles en mayonaise. Toepassing.

Zou u uw plafond weer stralend wit willen hebben? Lees hier dan alle informatie over het sauzen van het plafond en de prijzen van schilderen.

SAUZEN

[Lees verder...](#)