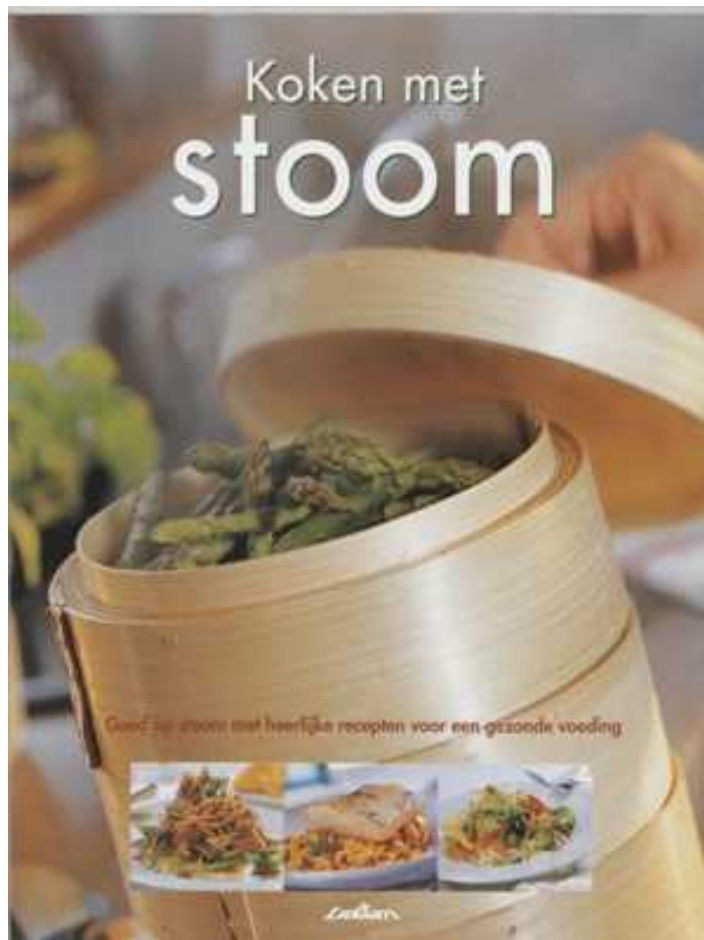


Koken met stoom PDF

J. Stacey



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



DOWNLOAD PDF

Schrijver: J. Stacey
ISBN-10: 9789054261537
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3921 KB

OMSCHRIJVING

Stomen, een oude manier van koken die nog steeds in het Verre Oosten wordt toegepast, beleeft nu bij ons in vele keukens een wedergeboorte. Daar is alle reden toe. Het is een echt makkelijke en veelzijdige manier om een verrassend scala van schotels te bereiden, of dat nu voor een lichte lunch, een maaltijd met het gezin of voor een bijzondere gelegenheid is.* Met recepten voor zeevruchten, gevogelte, vlees, wild en groenten.* Beschrijft de verschillende soorten stomers, van de traditionele Chinese bamboe stoommanden tot stoompannen en hightech elektrische inbouw stoomovens.* Met overzichtelijke informatie over hoeveelheden en kooktijden.* Handige tips in het hele boek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Doordat u bovendien met stoom werkt, ... Dit heeft ermee te maken dat de ovens gebruik maken van stoom, wat na het koken resulteert in restwater.

Comfortabel en gezond stoomkoken zonder vetstof, maar met behoud van alle belangrijke vitamines en voedingsstoffen.

Ben je geïnteresseerd in Stomen: koken met stoom? In deze special vind je alle weetjes, suggesties en culinaire wetenswaardigheden omtrent Stomen: koken met stoom.

KOKEN MET STOOM

[Lees verder...](#)