

## Receptenleer / druk 5 PDF

J.G. van Eden



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



Schrijver: J.G. van Eden  
ISBN-10: 9789055741489  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4854 KB

## OMSCHRIJVING

Dit boek biedt een overzicht van de belangrijkste principes van de voedselbereiding, aan de hand van twee thema's: - Welke technieken worden gebruikt en waarom? - In welke verhoudingen worden ingrediënten in een recept toegepast? De samenstelling van het gerecht is bij ieder hoofdstuk het uitgangspunt, nadat eerst kort wordt ingegaan op de historische achtergrond. In de tweede druk is het hoofdstuk "Conserveren" uitgebreid en het trefwoordenregister aanvuld, waardoor de toegankelijkheid van het boek is vergroot. Omdat scheikundige processen de basis vormen voor voedselbereiding is daaraan een apart hoofdstuk gewijd. Als bijlage is een handig overzicht van de belangrijkste tabellen toegevoegd. In de vijfde druk vond een kleine tekstuele wijziging plaats met betrekking tot het onderwerp portiegrootte/verstrekkingseenheid, en wordt in het hoofdstuk "Bereidingstechnieken" aandacht besteed aan roerbakken. Het boek sluit aan op de in het leerplan voorkomende vakken als outillage, voedings-, dieet- en levensmiddelenleer.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Koop Receptenleer processen en technieken van Eden, J. G. van met ISBN 9789055746170. Gratis verzending, Slim studeren. Studystore.nl

Dit leerobject hoort bij de uitgave Receptenleer. Processen en technieken. ISBN 978 90 5574 617 0. Receptenleer houdt zich bezig met de principes van de ...

Receptenleer (paperback). Receptenleer 6e druk is een boek van J.G. van Eden uitgegeven bij ThiemeMeulenhoff bv. ... 27,4 x 21,7 x 1,5 cm

**RECEPTENLEER / DRUK 5**

[Lees verder...](#)