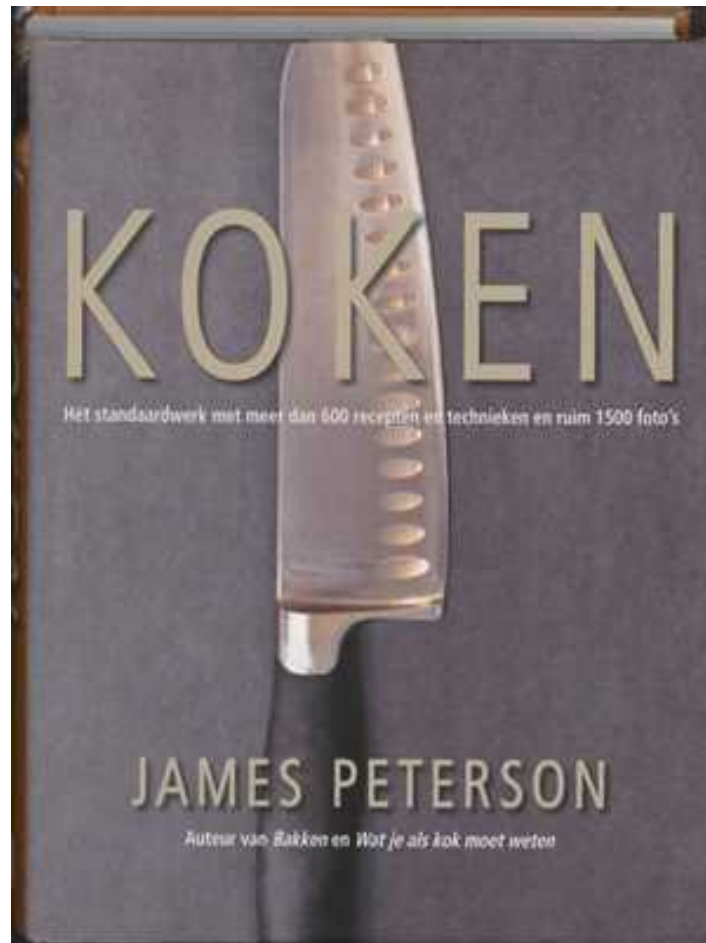


Koken PDF

James Peterson



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



Schrijver: James Peterson
ISBN-10: 9789045201535
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3423 KB

OMSCHRIJVING

Na twintig jaar lesgegeven te hebben in de basisprincipes van het koken, heeft James Peterson zijn jarenlange kennis en ervaring gebundeld in een masterclass: Koken. Door middel van ruim 600 recepten en 1500 instructiefoto's onthult Peterson zijn keukengeheimen met onvervalste charme, deskundige aanwijzingen en een sterk gevoel voor de hedendaagse kookkunst. Koken begint met een beknopt overzicht van de tien basistechnieken: braden, stoven, pocheren, sauteren, stomen, frituren, grillen, roken, barbecueën en koken. Petersons passie voor zijn vak en zijn gave om de technieken helder uit te leggen brengen de intuïtieve kok in iedereen naar boven. In de recepten komen die dingen aan de orde waar thuishoks vaak moeite mee hebben: van gebraden kip, gegrilde biefstuk en gestoofde vis tot aardappelpuree en jus, pizza's en bosvruchtentaart. Maar er zijn ook meer uitdagende recepten, zoals je zult zien bij bijvoorbeeld de hapjes en de bij-, voor-, hoofd- en nagerechten. Een aantal hoogtepunten uit dit boek: Krabkoekjes[*]Chinese scherpzure soep[*]Marokkaanse kiptajine[*]Salade niçoise[*]In witte wijn gestoomde mosselen[*]Gebraden lamsbout[*]Varkenshaas met paddenstoelensaus[*]Teriyaki van zalm[*]Garnalencurry[*]Preigratin[*]Ravioli met boter, walnoten en salie[*]Donker roggebrood[*]Focaccia met zwarte olijven en uien[*]Citroen-meringuetaart[*]Duivelscake[*]Biscotti]De duidelijke foto's laten stap voor stap zien hoe bepaalde culinaire handelingen moeten worden verricht; bijvoorbeeld hoe je een kip in stukken verdeelt, een oester uit de schelp haalt, een hele vis braadt, jus maakt, een artisjok voorbereidt en een taart glazuurt. Koken stimuleert je culinaire zelfvertrouwen, of je nu een echte lekkerbek bent die het leuk vindt om culinaire hoogstandjes te bereiden, of een ervaren thuishok die zijn repertoire wil uitbreiden, of totaal onervaren en graag de basis onder de knie wilt krijgen

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zin om eens echt lekker en indrukwekkend te koken voor je gasten? Met deze gerechten van 5 chef-koks waant je bezoek zich in een sterrenrestaurant.

Blijf altijd op de hoogte van het laatste nieuws via de snelste en leukste nieuwssite van Nederland, 24 uur per dag en 7 dagen in de week

Koken is a free website publishing system developed for photographers, designers and creative DIYs.

KOKEN

[Lees verder...](#)