

Kookbijbels - BBQBijbel PDF

Julius Jaspers



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



Schrijver: Julius Jaspers
ISBN-10: 9789048840625
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4037 KB

OMSCHRIJVING

BBQbijbel is hét naslagwerk voor de barbecueliefhebber. Barbecueën is populairder dan ooit tevoren. Waar vroeger een barbecue uit spareribs en worst bestond, bereidt men nu complete maaltijden op de grill. Groente, vis, schaal- en schelpdieren en zelfs fruit zijn hierbij inmiddels net zo geliefd. In BBQbijbel laat barbecuekoning Julius Jaspers aan de hand van duidelijke stap-voor-stapfoto's en heldere iconen zien wat er allemaal mogelijk is en geeft hij zijn 250 meest geliefde recepten prijs.

BOORDEVOL HANDIGE BBQTRUCS
UITLEG VAN BBQBENODIGDHEDEN EN -BEGRIPPEN
HELDERE HOW-TO'S
BBQTECHNIEK
ENDUIDELIJKE STAP-VOOR-STAPFOTO'S
MEER DAN BBQRECEPTEN
DIVERSE CONDIMENTEN

Julius Jaspers (1962) opende na zijn eindexamen restaurant in Frankrijk, was traiteur en cateraar in Amsterdam, gaf leiding aan het familiebedrijf Studio Bazar, en presenteerde RTL's 'Topchef'. Nu schrijft hij kookboeken, BBQbijbel is zijn tiende boek, en heeft hij twee restaurants in Amsterdam waaronder Julius Bar & Grill.

DE PERS OVER SMARTBBQ
 'Ontsteek de vuren! Of je nu het liefst kookt op kooltjes, hout of gas; Julius Jaspers heeft voor elke barbecue de juiste recepten.'

ELLE ETEN
 'Het boek staat vol met tips, trucs en recepten.'

NRC
 Recensie(s) BBQ-recepten voor de ketelbarbecue of een kamado. Vooraf informatie over het barbecueën en grillen op gas of met houtskool en uitleg over de verschillende delen van rund-, varkens-, lamsvlees en kip die geschikt zijn voor de barbecue, ook over het gereedschap ('tools') en 'how-to's' waarin aan de hand van foto's het ontleden, vlinderen van een kip, opbinden en uitsnijden van vlees, schoonmaken van vis enz. worden uitgelegd. Hierna de recepten voor groente, vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte, rund, varken, lam, burgers, spiesjes, KCBS (Kansas City Barbecue Society)-recepten, bijgerechten (o.a. salades en brood), condimenten (o.a. sauzen, dressings, rubs). Afgesloten met zoete gerechten. Bijna alle recepten voor zes eters. Bij elk recept in iconen de benodigde gereedschappen en temperaturen van directe dan wel indirecte warmte. Uitleg van deze iconen op de binnenzijde van het omslag. Onderaan het recept iconen die diverse allergenen aangeven, waarover achterin uitleg. Ook de (on)mogelijkheden van bereiden op open vuur worden aangegeven. Met receptenindex en register op ingrediënt. Rijk geïllustreerd met kleurenfoto's. De auteur (1962) is onder meer bekend als tv-kok. Dit is zijn tiende boek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het naslagwerk voor liefhebbers van brood, pasta, soep, wild, worst, salade, bakken, bbq, groente, vis, pizza en vlees. Er zijn wel 11 Kookbijbels verkrijgbaar er ...

Win nu de 11 Kookbijbels inclusief de nieuwste saladebijbel en word een echte chef-kok!

Een website over koken met vele recepten, meer info over kooktermen, Belgische bieren. Meer over pasta, chocolade, ...

KOOKBIJBELS - BBQBIJBEL

[Lees verder...](#)