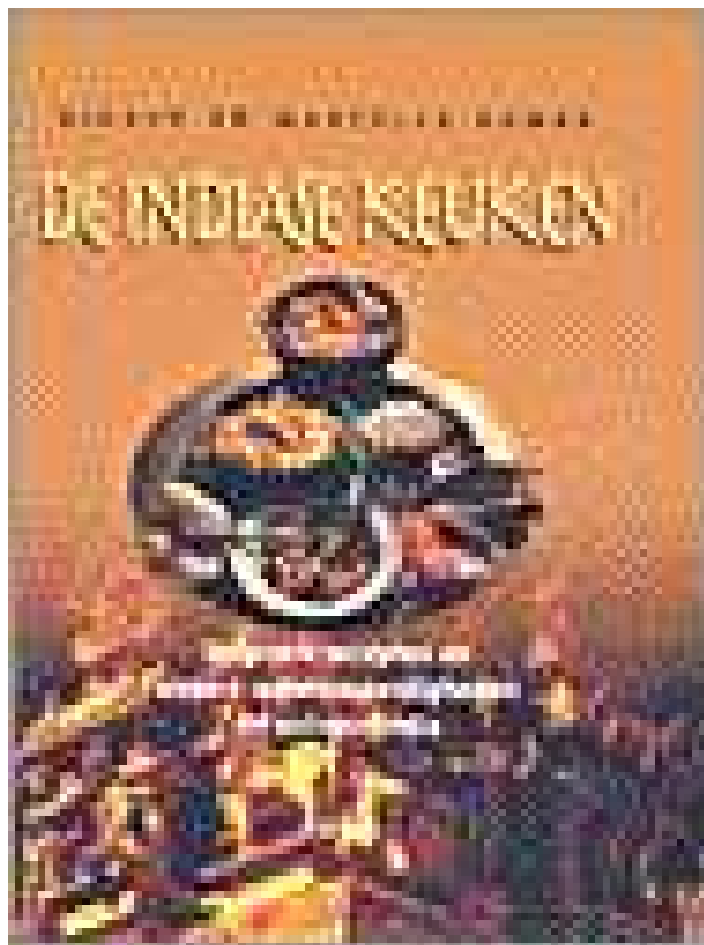


INDIASE KEUKEN, DE PDF

Kumar



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: Kumar
ISBN-10: 9789051218572
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4830 KB

OMSCHRIJVING

India, een land met een ongelooflijk rijke en oude cultuur, spreekt al eeuwenlang tot ieders verbeelding. Mensen uit alle delen van de wereld hebben zich tot India aangetrokken gevoeld waardoor gaandeweg een zeer diverse samenleving ontstond met verschillende culturen, religies en culinaire gewoontes. Culinair gezien is India verdeeld in vijf gebieden: Dehli en het noorden van India, Midden-India, West-India en Bombay, Oost-India en de deelstaten, en Zuid-India en Madras. Elk deel heeft zijn eigen kookkunst waar vooral verschillen zijn in de scherpheid van de gerechten, de gebruikte vlees- en vissoorten en ook in de samenstelling van de maaltijden. De Indiase keuken bestaat uit twee delen. In het eerste deel wordt ingegaan op de geschiedenis van India en de situatie. Daarna volgt de receptuur die is ingedeeld in snacks en dals (peulvruchtengerechten); vegetarische hoofdgerechten; gerechten met vlees en vis; rijst en brood; salades en chutney's en zoete gerechten en dranken. De recepten zijn stap-voor-stap aangegeven en zijn bovendien afgebeeld op schitterende kleurenfoto's zodat De Indiase keuken is een bijzondere informatiebron voor ieder die houdt van geurige, gekruide gerechten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Verhit de olie in een Indiase wok of braadpan en doe de specerijen erin. ... Of ga naar de algemene pagina over de Indiase keuken. Jouw verhaal.

De Indiase keuken is erg divers. Recepten voor bekende en minder bekende Indiase recepten vind je hier!

Welke gerechten zijn populair in de Indiase keuken, welke geheimen geven hun namen vrij en hoe worden deze gerechten bereid? Wat is een tandoor precies?

INDIASE KEUKEN, DE

[Lees verder...](#)