

Het mayonaise boek PDF

Robin Heetkamp



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



Schrijver: Robin Heetkamp

ISBN-10: 9789082686708

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3011 KB

OMSCHRIJVING

Mayonaise: een bijzondere saus. Vol, romig, filmend. Bijna iedereen is er dol op. Natuurlijk bij de frites (of friet!), gebakken aardappelen en snacks. Maar met mayonaise kan zo veel meer! Veel (hobby-)koks vinden mayonaise maken moeilijk. Het is ook een complex product. Olie en azijn kan je eigenlijk niet met elkaar mengen. Maar met behulp van een beetje eigeel lukt dat ineens wel en ontstaat die overheerlijke, volle en romige saus. Hoe werkt dat eigenlijk? Het Mayonaise Boek is het allereerste Nederlandse boek over mayonaise. Het beantwoordt alle vragen en ontkracht de mythes over deze bijzondere saus. Geschiedenis, ingrediënten, bereidingswijzen en techniek: het komt allemaal aan de orde. En natuurlijk sluit Het Mayonaise Boek af met een serie mooie recepten. Voor het maken van allerlei soorten mayonaise én voor lekkere gerechten met mayonaise.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

In het boek pleiten jullie vóór mayonaise, hoe zit dat precies? "Mayonaise kan in een bepaalde context een gezond alternatief zijn voor andere voedingsmiddelen.

Beschrijving. Het mayonaise boek kan je nu voordelig online kopen dankzij Debestekookboeken.be. Hier vind je het ruimste aanbod kookboeken aangeboden door de grootste ...

Hier vind u de lekkerste recepten met Jean Bâton Mayonaise en dressings. We hebben zelfs een kookboek gemaakt, Het Mayonaise Boek, dit is o.a. verkrijgbaar bij bol.com .

HET MAYONAISE BOEK

[Lees verder...](#)