

Koken met stoom PDF

Food4Eyes



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



Schrijver: Food4Eyes
ISBN-10: 9789087241032
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4416 KB

OMSCHRIJVING

Stomen, een oeroude bereidingswijze, is weer helemaal van deze tijd. Steeds meer moderne keukens zijn uitgerust met een moderne ingebouwde stoomoven. Zelfs supermarkten bieden kant-en-klare stoommaaltijden aan. Stomen past immers uitstekend in een bewust en gezond eetpatroon; na bereiding blijven alle essentiële voedingsstoffen behouden. Met pure en eerlijke gerechten als resultaat, vol van smaak, knapperig en intens van kleur. Stomen staat niet alleen voor pure gezondheid, maar ook voor puur gemak. Koken met stoom bevat ruim 100 tongstrelende gerechten en tips, waaruit de veelzijdigheid van stomen blijkt. Dankzij alle handige tips, wetenswaardigheden en de overzichtelijke stoomtabellen, ben je de kunst van het stomen in korte tijd meester.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Wat stomen onderscheidt van koken is dat de groenten niet in aanraking komen met water. ... Je sluit hem af met een deksel, zodat de stoom niet kan ontsnappen.

Brood, vlees, vis, groenten of sous-vide bereiden? De mogelijkheden van een AEG oven met stoomfunctie zijn eindeloos. Ontdek wat u zoal kan bereiden!

Sous-vide koken in de stoomoven. Wil je in het weekend uitpakken tijdens een etentje? Dan is sous-vide koken ideaal! Deze behoedzame manier van vlees, vis en groente ...

KOKEN MET STOOM

[Lees verder...](#)