

Kooktechnieken PDF

Claudia Lenz



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



Schrijver: Claudia Lenz
ISBN-10: 9789044739275
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3754 KB

OMSCHRIJVING

In dit lijvige handboek vindt u meer dan 1200 werkwijzen die stap voor stap worden beschreven aan de hand van duidelijke foto's. De technieken voor de voorbereiding en verwerking van de ingrediënten zijn ondergebracht in verschillende hoofdstukken van A tot Z: groenten, fruit, eieren en zuivelproducten, vis en zeevruchten, vlees, gevogelte en wild, pasta en granen, kruiden en specerijen. Zo leest u onder andere hoe u artisjokken bereidt, de pitjes uit een granaatappel verwijdt, zalm fileert, oesters openmaakt en een wildbout lardeert... Bovendien bevat dit handboek een extra hoofdstuk waarin de bereiding van de belangrijkste fonds en sauzen wordt besproken. Kortom, een keukenbijbel voor alle liefhebbers van de kookkunst!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Kooktechnieken worden met zorg gekozen, want ook die zijn uiteraard bepalend voor textuur en smaak. Chinezen blinken uit in het enorme aantal

Wanneer moet je iets braiseren? Wat is sauteren? En hoe moet je iets brunoise snijden? Ontdek hier alle kooktechnieken van a tot z!

De keukenleer kent vele manieren om voedingsbestanddelen te bereiden. Wij zetten even alle kooktechnieken op een rijtje! (zie ook Keukentaal) Kooktechnieken - Lekker ...

KOOKTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)