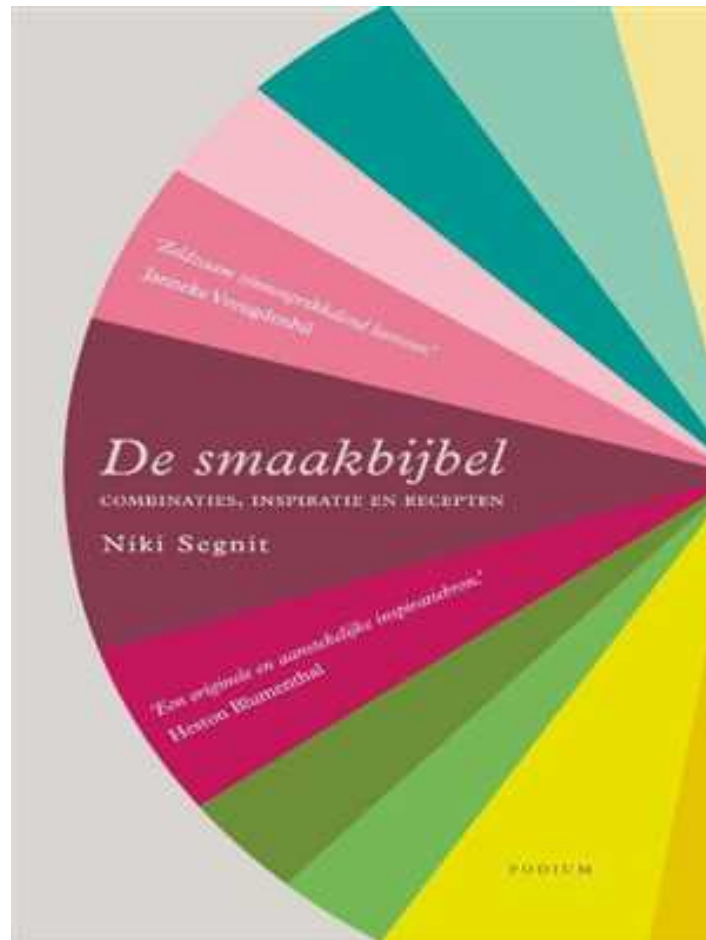


De Smaakbijbel PDF

Niki Segnit



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



Schrijver: Niki Segnit
ISBN-10: 9789057594434
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3159 KB

OMSCHRIJVING

Iedereen die weleens in pannen roert, weet dat gerechten vallen of staan met de smaakbalans. De Britse schrijfster Niki Segnit, zelf geen onverdienstelijk kok, merkte hoe ze door de jaren heen houvast bleef zoeken bij recepten. Om gemakkelijker uit de losse pols te kunnen koken, zocht ze naar een boek over smaakcombinaties. En omdat zo'n boek niet bleek te bestaan, besloot ze het zelf te schrijven. Segnit begon met een grootscheeps onderzoek naar ingrediëntencombinaties in internationale recepten. Al proevend deelde ze 99 ingrediënten onder in families, zoals bloemig, citrus, kruidig, scherp, en gronderig. Met deze indeling maakt ze duidelijk waarom sommige smaakfamilies en ingrediënten zo goed (of juist niet) bij elkaar passen. Peer en blauwe kaas bijvoorbeeld, of lamsvlees en munt. Of wat te denken van asperges en pinda's of rundvlees en koffie? Dit met kennis en humor geschreven lexicon bleek in Engeland direct een groot succes en werd bekroond met de British Book Design Award. De vertaling is van Jacques Meerman, bekend als vertaler van onder andere het werk van Harold McGee.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De Smaakbijbel: Ultieme smaakcombinaties binnen handbereik. ?Zeldzaam zinnenprikkelend leesvoer.? Janneke Vreugdenhil ?Nieuwe culinaire vergezichten, een bro...

De Smaakbijbel (hardcover). Iedereen die weleens in pannen roert, weet dat gerechten vallen of staan met de smaakbalans. De Britse schrijfster Niki Segnit, zelf geen ...

Iedereen die weleens in pannen roert, weet dat gerechten vallen of staan met de smaakbalans. De Britse schrijfster Niki Segnit, zelf geen onverdienstelijk kok, merkte ...

DE SMAAKBIJBEL

[Lees verder...](#)