De kunst van het garneren PDF

Yvette Stachowiak



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



Schrijver: Yvette Stachowiak ISBN-10: 9789065904768 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4980 KB

OMSCHRIJVING

Na een hoofdstuk over het benodigd keukengerei volgen zo'n 130 garneerideeën: van eenvoudig gekartelde citroenpartjes tot kunstige, op de Japanse keuken geïnspireerde vlinders van kreeften. Het materiaal waarmee gewerkt wordt varieert dan ook van goedkoop tot zeer duur. Het betreft hoofdzakelijk garneringen met fruit en groente, en zoete garneringen inclusief taartversieringen. Het aanbod gaat van klassiek en bekend tot creatief en origineel. De recepten, allen mooi geïllustreerd, worden stapsgewijs en duidelijk uitgelegd aan hand van foto's. In het algemeen blijft het maken van garneringen echter arbeidsintensief en zullen alleen handige lieden echt mooie resultaten oogsten. Bruikbaar boek voor de liefhebber. Omslagfoto met rondom de titel 8 afbeeldingen van diverse garneringen.(Biblion recensie, G. Vijgen.)

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De kunst van het garneren. Geschreven door Sundari op 28 11 2013. Aantal keer gelezen: 983. Garneren is eigenlijk het versieren van een een gerecht of schotel.

Bandweven & garneren. De kunst van het weven van banden met 39 wollen scheringdraden. Arachne schept op over haar weefkunst, ...

Feestelijk garneren, M&P culinair, 1987, 18x25 cm, 160 blz. harde kaft, hoekjes beetje papier af, klein vlekje op schutbladInhoud:Het...

DE KUNST VAN HET GARNEREN

Lees verder...