

Trefwoorden: Homarus box: de basis, het product, het gerecht download gratis pdf, Homarus box: de basis, het product, het gerechtboek pdf gratis, Homarus box: de basis, het product, het gerecht lees online, Homarus box: de basis, het product, het gerecht torrent, Homarus box: de basis, het product, het gerecht epub gratis in het Nederlands, Homarus box: de basis, het product, het gerecht mobi compleet

Homarus box: de basis, het product, het gerecht PDF

F. Verheyden



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



Schrijver: F. Verheyden
ISBN-10: 9789077695852
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2049 KB

OMSCHRIJVING

Drie culinaire naslagwerken nu verkrijgbaar in één box! De basis: het eerste boek van Homarus Culinaire Uitgeverij. Het is een statement: wie wil koken kan niet zonder de basis, wie wil experimenteren nog minder. In dit boek vindt de lezer 150 basisrecepten die elke amateurkok bij de hand moet hebben. Zo is er het klassiek recept voor erwtensoep en consommé, de beste bereidingstechniek voor aardappelpuree, frieten, aardbeienconfituur, bladerdeeg, biscuit en sausen als mayonaise, pesto, béarnaise en witte wijnsaus. Alles overzichtelijk verdeeld in korte hoofdstukken. Ook wie nu eindelijk het verschil wil weten tussen snijtechnieken als brunoise en julienne of hoe men vlees moet opvullen zonder dat de vulling er tijdens het braden uitloopt kan in de basis terecht. Alles waarheidsgetrouw geïllustreerd. Elk basisrecept, hoe eenvoudig ook, is van een foto voorzien. Maar de auteurs, Filip Verheyden en fotograaf Tony Le Duc, gaan nog een stap verder. Zij gingen ook op zoek naar innoverende bereidingswijzen en technieken, basisbereidingen die nog maar net zijn ontwikkeld maar die stilaan hun plaats opeisen. Na De Basis komt Het Product, het tweede boek in de trilogie, dat een stap verder gaat. We vertrekken vanuit het product, het ingrediënt en geven de bereiding of 'behandeling' die naar onze mening de beste is om de smaak van dat product zo goed mogelijk naar voor te halen. Hoe maak je rodekool juist klaar? Wat doe je met een tomaat, een raap, rode biet, andijvie? Hoe bak je een steak bleu, saignant en bien cuit? Hoe schil je een avocado zonder hem te beschadigen? Hoe bak je een zeetong? Hoe haal je het merg uit een vanillepeul? Naast de meest dagdagelijkse producten komen ook meer gastronomische ingrediënten aan bod. Ganzenlever, hopscheuten, kalfszwezeriken, langoustines, jakobsschelpen, tarbot enzovoort. Maar we bespreken ook minder bekende ingrediënten en smaakmakers: hoe haal je de meeste smaak uit citroengras of tonkabonen, wat is wasabi en wat doe je met kombu? In dit boek vindt de lezer 145 producten met hun 'beste' bereidingswijze. In plaats van een saai woordelijk productregister achteraan in het boek te vermelden, maakten wij als extra van elk ingrediënt een foto. Wie niet altijd weet hoe sommige producten eruit zien kan in deze fotogalerij terecht. Het gerecht is het laatste deel in de trilogie: alle basiskennis die wij in de eerste twee boeken verzamelden wordt nu toegepast in dit derde deel. Het Gerecht bevat 150 volwaardige bereidingen die alle teruggrijpen naar de basistechnieken uit De Basis en Het Product. Het zijn niet zomaar 150 gerechten die ons plezierden, wij gingen op zoek naar 150 klassiekers. Gerechten zowel van bij ons als uit de wereldkeuken die iedereen misschien wel kent bij naam, maar niet altijd weet te bereiden. Zo vindt u in dit boek de bereiding van zowel kaas- en garnaalkroketten, steak tartare en koninginnenhapje als van paella, gravad lax en ossobuco tot de thaise garnalensoep tom yam koong en de Japanse chicken yakitori toe. Elk recept is origineel, het zijn geen moderne of 'makkelijke' varianten, neen het is opnieuw de basis. Hoe wordt een koninginnehapje juist klaargemaakt? Wat zit er nu allemaal in sushi? Wat is de oorspronkelijke saus bij gravad lax en is ossobucco nu wel of niet met tomaten? De lezer vindt in Het Gerecht een antwoord op al deze vragen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bekijk ons aanbod Filip Verheyden aan de beste prijs bij FNAC. Koop producten ... DE BASIS is het eerste boek van Homarus ... Box De Basis, Het Product, Het Gerecht ...

Met de Slawinski box brengt Homarus een ... We nemen er even het derde deel uit de homarus-reeks bij (het gerecht, ... (de basis, p. 222). De foto in het basisboek ...

De afrekening bij literatuur ... Zonder een woord te zeggen sluipt Lillemor met de roman het pand ... Homarus box de basis, het product, het gerecht. Filip ...

HOMARUS BOX: DE BASIS, HET PRODUCT, HET GERECHT

[Lees verder...](#)