Een pluim voor de chef PDF

Walter Lanckmans



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



Schrijver: Walter Lanckmans ISBN-10: 9789058563200 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4127 KB

OMSCHRIJVING

Een pluim voor de chef. Wild, vlees en gevogelte vormt de vierde etappe in de gastronomische ontdekkingstocht met Hotelschool Spermalie, waarbij het thema van de culinaire verfijning verder wordt uitgewerkt. Vijfentwintig overheerlijke bereidingen deels met de nieuwste technieken, deels op klassieke wijze, worden stap voor stap haarfijn uit de doeken gedaan. Van het vacuüm garen van een hoeveduif tot het traditionele konfijten van een eendenbil..

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

O'Hazar: Een pluim voor de chef! - Bekijk 99 reizigersbeoordelingen, 19 onthullende foto's en goede aanbiedingen voor Menen, België, op TripAdvisor.

Tijd voor de voorlaatste culinaire pluim van 2017. In de zomermaanden vroeg ik jullie om jullie favoriete recepten in te sturen in ruil voor een keukenschort van ...

Walter Lanckmans - Culinaire Verfijning met Hotelschool Spermalie. Deel 4: Een pluim voor de chef. Wild, vlees en gevogelte

EEN PLUIM VOOR DE CHEF

Lees verder...