Koken 2.0 het vervolgboek PDF

none



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



Schrijver: none ISBN-10: 9789089316233 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1528 KB

OMSCHRIJVING

Hotelschool Ter Duinen behoeft voor weinig chefs, hobbykoks en lekkerbekken nog tekst en uitleg. De school staat in Vlaanderen en ver daarbuiten hoog aangeschreven voor het opleiden van chefs-in-spé, niet in het minst omdat heel wat van hun oud-leerlingen een vermelding kregen in de Gault Millau en de Michelingids. Dat hun reputatie ook door een breed publiek gedragen wordt, bewees het succes van 'Koken, het handboek', het standaardwerk over koken dat in april 2014 verscheen. Waar in 'Koken, het handboek' vooral basistechnieken en -bereidingen aan bod kwamen, biedt het vervolg een meer gespecialiseerd werkinstrument voor de professionele én de amauteurchef. Gebaseerd op de syllabus van het specialisatiejaar gastronomie verzamelt 'Koken 2.0' alle kennis over producten, kookmaterialen, geavanceerde kooktechnieken, dresseren en gastronomische recepten om zich volledig te kunnen professionaliseren in de wereld van het koken. 'Koken 2.0' onthult de geheimen van de gastronomie zoals dat nooit eerder gebeurde. Met meer dan 300 recepten, instructieve foto's en tips om ook zonder professionele keuken thuis de meest innovatieve en verrassende gerechten te verzorgen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Koken. De professionele ... JavaScript dient ingeschakeld te zijn om het te bekijken. De Rekere 2.0 gaat zorgvuldig om met persoonsgegevens lees ons Privacy beleid ...

Het aantal Chinese restaurants daalt met rasse schreden en de sushi-hype is op haar retour. Maar de Aziaat 2.0 trekt volle zalen, zo blijkt bij Sin Chen in ...

Hotelschool Ter Duinen heeft een vervolgboek uit op 'Koken, het handboek'. Met 'Koken 2.0, het vervolgboek' willen de makers een referentieboek maken voor ...

KOKEN 2.0 HET VERVOLGBOEK

Lees verder...