Koken PDF H. Rottmann



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



Schrijver: H. Rottmann ISBN-10: 9789044312980 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3871 KB

OMSCHRIJVING

Elk hoofdstuk begint met een korte uitleg over het ingrediënt dat centraal staat (rijst, salade, soep, eieren, groenten, vis, vlees et cetera). Daarna volgen de vijf belangrijkste bereidingswijzen en vijf secties met recepten die met behulp van een van die technieken worden gemaakt. Aansluitend wordt een aantal klassieke, internationale recepten gepresenteerd. Door de overzichtelijke stappen en de duidelijke uitleg van de basistechnieken is dit boek zeer geschikt voor beginners. Vanwege het complete aanbod - recepten uit grootmoeders keuken, maar ook haute cuisine, klassiekers uit de Aziatische en Mediterrane keuken - is het bovendien een standaardwerk voor gevorderden en een onmisbaar naslagwerk voor de fanatieke hobbykok.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vind je koken leuk? Dan mag je in deze spellen helpen de lekkerste gerechten voor te bereiden. Snij de ingrediënten en bak het vlees, de vis of de groenten.

Welkom op Laura's Bakery! Je bent hier aan het juiste webadres voor de lekkerste baksels en borrelhapjes. Met mijn toegankelijke recepten laat ik je zien dat bakken ...

Hoe je efficiënt moet koken, of toch juist niet. De Gids Bockbier-test Wat is het lekkerste amberkleurige herfstbiertje? Wat is het lekkerste amberkleurige ...

KOKEN

Lees verder...