## Zout, vet, zuur, hitte PDF Samin Nosrat



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



Schrijver: Samin Nosrat ISBN-10: 9789000360017 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2423 KB

## **OMSCHRIJVING**

Gedurfde benadering van het koken, door een nieuw culinair talent. Chef-kok en schrijver Samin Nosrat heeft op vele niveaus - van professionele chef-koks tot middelbare scholieren - mensen geleerd om te koken volgens haar revolutionaire en tegelijkertijd eenvoudige filosofie. Als je het gebruik van vier elementen onder de knie krijgt, zal alles wat je kookt heerlijk smaken!Zout – verbetert de smaakVet – zorgt voor smaak en textuurZuur – brengt balans aan in de smaakHitte – bepaalt de textuurSamin vertelt over haar reis van culinaire beginneling naar prijswinnend chef-kok, en dicht daarmee het gat tussen thuis en de professionele keuken. Haar charmante verteltrant ontrafelt het geheim van de kookkunst voor iedereen. Het boek bevat een canon van 100 essentiële recepten, met vele variaties. Daarmee kun je de lessen in de praktijk brengen. Tover uitgebalanceerde vinaigrettes op tafel, perfect gekaramelliseerde groenten, hemels zacht stoofvlees, luchtig gebak. Zout, vet, zuur, hitte wordt een kompas in je keuken en is voorbestemd om een regelrechte klassieker te worden. Samin Nosrat is schrijver, docent, en chef. The New York Times noemde haar de go-to bron om de juiste technieken te combineren met de beste ingrediënten. Sinds 2000 kookt ze op professioneel niveau, toen ze begon in de keuken van restaurant Chez Panisse. Ze woont, kookt, surft en tuiniert in Berkeley, California. Salt, Fat, Acid, Heat is haar eerste boek. Wendy MacNaughton is een New York Times bestselling illustrator en cartoonist met diverse boeken op haar naam. Haar werk verschijnt in The New York Times, Lucky Peach, Bon Appétit, AFAR Magazine etc. Ze heeft een wekelijkse column achter op The California Sunday Magazine. Haar meer dan 150 illustraties en infographics voor dit boek onthullen een atlas van de wereld van smaak.'Simpelweg een onmisbaar boek. Het geeft je de tools om goed en vol zelfvertrouwen voor jezelf te koken. Samin Nosrat heeft een meesterwerk geschreven.' Nigella Lawson'Samin Nosrat is erin geslaagd om de enorme en complexe wereld van het koken samen te vatten in slechts vier woorden: zout, vet, zuur, hitte. Iedereen zal enorm onder de indruk zijn.' Yotam Ottolenghi'Een uitgebreid onderzochte schatkist over de vier pilaren van succesvol koken.' New York Times Book Review'Samin is een van de beste leraressen die ik ken, en ze weet mensen voor het koken te winnen - organisch, seizoensgebonden en levendig - met haar onweerstaanbare enthousiasme en nieuwsgierigheid.' Alice Waters, New York Times bestseller-auteur van The Art of Simple Food

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zout, vet, zuur, hitte wordt een kompas in je keuken en is voorbestemd om een regelrechte klassieker te worden. Samin Nosrat is schrijver, docent, en chef.

Gedurfde benadering van het koken, door een nieuw culinair talent. Chef-kok en schrijver Samin Nosrat heeft op vele niveaus - van professionele chef-koks tot ...

Samin Nosrat, auteur van Zout, vet, zuur, hitte gooit het over een heel andere boeg. Ze schreef een leesboek dat ook als kookboek gebruikt kan worden.

## ZOUT, VET, ZUUR, HITTE

Lees verder...