

Trefwoorden: Het handboek van de slager download gratis pdf, Het handboek van de slagerboek pdf gratis, Het handboek van de slager lees online, Het handboek van de slager torrent, Het handboek van de slager epub gratis in het Nederlands, Het handboek van de slager mobi compleet

Het handboek van de slager PDF

Arthur le Caisne



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



Schrijver: Arthur le Caisne
ISBN-10: 9789059568068
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3819 KB

OMSCHRIJVING

Wanneer bestrooi je je biefstuk met zout en peper? Bak je vlees in boter of olie? Waarom kun je vlees voor een steak tartare beter in blokjes snijden dan fijnhakken? Wat is er zo bijzonder aan Japanse wagyu? En vooral: hoe bereid je het? Arthur Le Caisne geeft met kennis van zaken en humor antwoord op al deze vragen in Het handboek van de slager. Hij bespreekt niet alleen vlees van rund en kalf, lam, varken, gevogelte en wild – maar ook de materialen en technieken. De verschillende rassen, benodigdheden en bereidingswijzen komen in woord en beeld aan bod en bovendien bevat het handboek 25 internationale recepten die elke vleesliefhebber moet kunnen maken, van boeuf bourguignon en pastrami tot pulledpork. Met dit boek wordt elke thuiskok een volleerd slagersknecht. Arthur Le Caisne is enthousiast amateurkok en schreef eerder een boek over chemie in de keuken. Ook geeft Le Caisne uitleg op wetenschappelijke basis, zonder één moment saai te worden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Mevrouw Dory Ochtman heeft voor de ware liefhebber een puntgaaf exemplaar beschikbaar van het klassieke 'Handboek voor de Slager'. Zij biedt het boek ...

U vindt het formulier in de bijlagen van dit handboek en op Stap 3 Bepaal het niveau van de functie U ... laten portioneren van vlees door de aanwezige slager; ...

De bekendste slager van het land, Hendrik Dierendonck (41) uit Sint-Idesbald, heeft Butcher's Book voorgesteld. "Het boek is een ode aan mijn vak, van het ...

HET HANDBOEK VAN DE SLAGER

[Lees verder...](#)