Over eten & koken PDF Harold McGee



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



Schrijver: Harold McGee ISBN-10: 9789046800676 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3484 KB

OMSCHRIJVING

Harold McGee's oorspronkelijke Over eten & koken werd in 1984 alom begroet als een meesterwerk; het is nu volledig herzien en substantieel uitgebreid. Daardoor blinkt dit nog altijd uiterst leesbare, encyclopedische boek nog meer uit in het omtoveren van alledaagse keukenkwesties tot wonderbaarlijke en fascinerende kwesties met een wetenschappelijke achtergrond. Het boek werpt licht op vraagstukken die generaties koks hebben beziggehouden. Voor iedereen die zich ooit heeft afgevraagd waarom vis sneller bederft dan vlees, waarom je pannenkoekenbeslag even moet laten staan, waarom je gaat tranen als je een ui snijdt, wat de gunstige effecten zijn van alcohol voor de gezondheid (naast andere gunstige effecten), waarom het eten van Spaanse peper zowel pijn als plezier verwekt, hoe je oude en verse eieren uit elkaar kunt houden, of zelfs wat er eerder was, de kip of het ei, is dit boek geschreven, of liever gezegd: herschreven.In zijn onnavolgbare, vaak geestige stijl, maakt Harold McGee ons deelgenoot van de verbazingwekkende knowhow die hij zich tot in alle uithoeken van de culinaire wetenschap, moleculaire gastronomie en keukencultuurgeschiedenis heeft verworven. Een genot om te lezen, een schat aan kennis, een culinair monument van wereldformaat. En niet in de laatste plaats een onmisbaar bezit voor iedereen die het fijne wil weten van koken en eten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Over drie jaar kunnen mensen met overgewicht mogelijk afvallen door bacteriën te eten of te drinken. Die wil het nieuwe bedrijf A-Mansia in bijvoorbeeld ...

Liedjes over eten en koken tips en beluisteren van leuke en goede nummers die gaan over eten en koken, samengesteld en verzameld door de redactie

Je dagelijkse nieuws over eten en koken; foodtrends, recepten, cocktails, hotspots, restaurants, pop-ups, chefs, food-events en hardware.

OVER ETEN & KOKEN

Lees verder...