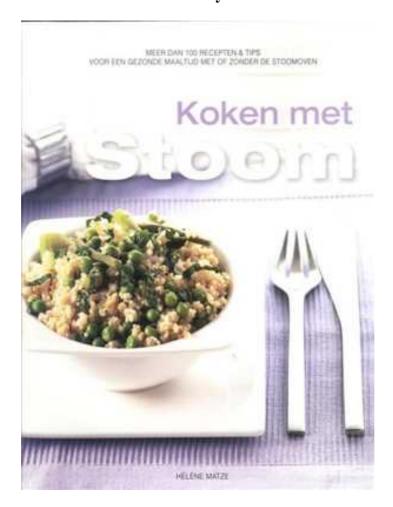
Koken met stoom PDF

Food4Eyes



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



Schrijver: Food4Eyes ISBN-10: 9789061125167 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3328 KB

OMSCHRIJVING

Stomen, een oeroude bereidingswijze, is weer helemaal van deze tijd. Steeds meer moderne keukens zijn uitgerust met een moderne ingebouwde stoomoven. Zelfs supermarkten bieden kant-en-klare stoommaaltijden aan. Stomen past immers uitstekend in een bewust en gezond eetpatroon; na bereiding blijven alle essentiële voedingsstoffen behouden. Met pure en eerlijke gerechten als resultaat, vol van smaak, knapperig en intens van kleur. Stomen staat niet alleen voor pure gezondheid, maar ook voor puur gemak. Koken met stoom bevat ruim 100 tongstrelende gerechten en tips, waaruit de veelzijdigheid van stomen blijkt. Dankzij alle handige tips, wetenswaardigheden en de overzichtelijke stoomtabellen, ben je de kunst van het stomen in korte tijd meester.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Over het kookboek Koken met stoom door Helene Matze met recepten om voor de stoomoven en combistoomoven

Als je jouw kookbeleving wilt uitbreiden met koken op stoom, maar alle verwarmingsfuncties van een conventionele oven graag wilt behouden, ...

Welke voedingsmiddelen stomen? Vers voedsel Kies altijd voor verse voedingsmiddelen. Koken met stoom versterkt de smaken en aroma's van voedingsmiddelen.

KOKEN MET STOOM

Lees verder...