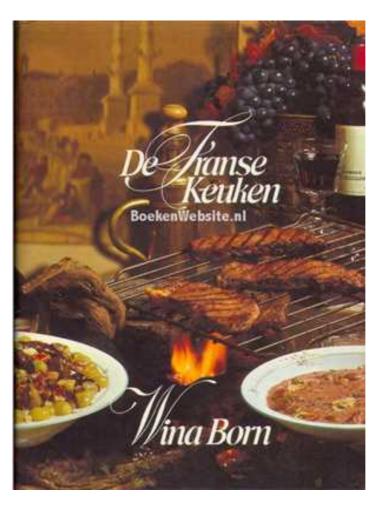
Franse keuken PDF Born



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



Schrijver: Born ISBN-10: 9789036600187 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1072 KB

OMSCHRIJVING

Een bijzonder mooi boek met recepten die destijds in "Avenue" verschenen zijn. De helft van het boek bestaat uit allerlei wetenswaardigheden omtrent Frankrijk en de oude Franse keuken. De samensteller heeft daarvoor geput uit de "haute cuisine", de "cusine bourgeoise" en de "cuisine regionale". Men vindt in het tweede gedeelte van het boek de verschillende recepten van de gerechten waarvan in het eerste gedeelte sprake is, zoals pate's, gerechten klaargemaakt met champagne, schaal- en schelpdieren, kikkerbilletjes, escargots, visgerechten, pot-au-feu, gevogelte en wildgerechten, sausen en vele nagerechten. Vele mooie foto's en goede recepten maken dit boek de moeite waard.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Meer weten over Frans eten en drinken, de Franse keuken, en over de (lokale en regionale) eetgewoonten in Frankrijk? Hier vind je alle informatie!

De Franse keuken is dé basiskeuken. De grondlegger is Auguste Escoffier. Hij zette het oude pompeuze en smakeloze uit de kookkunst opzij en introduceerde ...

Vele topchefs hebben zich laten inspireren door de klassieke Franse keuken. Van steak tartare en salade niçoise tot coq au vin: Franse gerechten zijn rijk van smaak.

FRANSE KEUKEN

Lees verder...