Pastei en pate PDF Stephane Reynaud



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



Schrijver: Stephane Reynaud ISBN-10: 9789059565098 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3646 KB

OMSCHRIJVING

Bourgondische gerechten om je vingers bij af te likken- Alles wat je moet weten over de bereiding van patés en pasteien- Met een stap-voor-stapuitleg van de basisrecepten- Voor ieder wat wils door de grote variëteit aan vullingen: van groente en fruit tot vlees en visStéphane Reynaud heeft een restaurant in Montreuil (nabij Parijs) in Frankrijk. Als kleinzoon van een slager groeide hij op met vlees, een product dat hij dan ook erg serieus neemt. Hij geniet ervan om te koken voor vrienden en familie - niet in de laatste plaats voor zijn drie kinderen. Van zijn hand verschenen eerder het veelgeprezen A propos bistro, Gebraad, 365, Barbecue & plancha en Hart, lever, niertjes.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bewaren. Eenmaal geopend op een koele plaats bewaren en binnen één dag gebruiken. Ten minste houdbaar tot, zie datum aangegeven op de deksel.

De structuur van pasteien en terrines hangt af van het malen van het vlees. Bij het malen door een vleesmolen blijft het vlees droger.

Bourgondische gerechten om je vingers bij af te likken - Alles wat je moet weten over de bereiding van patés en pasteien - Met een stap-voor-stapuitleg van de ...

PASTEI EN PATE

Lees verder...