Trefwoorden: Handboek voor de perfecte kip download gratis pdf, Handboek voor de perfecte kipboek pdf gratis, Handboek voor de perfecte kip lees online, Handboek voor de perfecte kip epub gratis in het Nederlands, Handboek voor de perfecte kip mobi compleet

Handboek voor de perfecte kip PDF

Marcus Polman



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



Schrijver: Marcus Polman ISBN-10: 9789059566187 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4139 KB

OMSCHRIJVING

Hoe bereid je de perfecte kip? Dat we met een grote boog om de plofkip heen moeten lopen weten we inmiddels allemaal. Maar hoe herken je een echte kwaliteitskip? Hoe krijg je thuis zo'n lekker krokant velletje voor elkaar? Hoe ontbeen en vul je stap voor stap een bout of hele kip? En wat is het geheim van de perfecte bouillon? Handboek voor de perfecte kip geeft de definitieve antwoorden. Marcus Polman bezocht tientallen boeren, chefs, poeliers en slagers in binnen- en buitenland om te onderzoeken wat er komt kijken bij het bereiden van een superieur kippetje. Daarbij geeft hij 25 klassieke kiprecepten: van een foolproof coq au vin tot in eendenvet gekonfijte kippenbout; van Bresse-kip à la crème tot all American fried chicken met zelfgemaakte chilisaus. Inclusief een hoofdstuk over hoe je kip van kop tot kont benut. Marcus Polman is culinair journalist en auteur van de succesvolle kookboeken De perfecte kok en Handboek voor de perfecte steak. Hij is hoofdredacteur van het online foodmagazine FavorFlav.com en is jurylid van het tv-programma MasterChef Holland.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Handboek voor de perfecte kip wordt het allemaal feilloos uit de doeken gedaan. Het boek besteed een apart hoofdstuk aaneen diva, de cultkip uit de Bresse

Kip is hip. Terecht. Want er gaat weinig boven een sappig, mals kippetje. In mijn nieuwste boek - Handboek voor de Perfecte Kip - leg ik uit hoe jij thuis een ...

De Perfecte Kip leert je hoe je echt heerlijk kip kunt klaarmaken. Het begint bij de keuze voor de juiste kip. Een boek vol technieken en kiprecepten.

HANDBOEK VOOR DE PERFECTE KIP

Lees verder...