

Barbecue PDF

Richard Caroll



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



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Richard Caroll
ISBN-10: 9789036620062
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1783 KB

OMSCHRIJVING

Barbecuen is al lang niet meer een primitieve manier om vlees boven vuur te bereiden. Sterker nog: barbecuen heeft zich de afgelopen jaren ontwikkeld tot een ware culinaire kunstvorm! Ontwikkelingen binnen het barbecuen hebben geleid tot nuances in de smaak van vlees, vis, groenten en fruit die ook hun weg hebben gevonden naar de beste Europese restaurants. Vuur, dat meestal een vernietigend effect heeft, geeft koken juist creatieve kracht; het kringelende nevenproduct, rook, voegt een heel nieuwe dimensie toe aan de smaaksensaties van het verhemelte. Barbecuen, grillen en roken zijn de drie belangrijkste technieken die eigenlijk niet met elkaar verward moeten worden, omdat ze elk een heel eigen smaak opleveren. Experimenteren met deze drie bereidingsmanieren en met het gebruiken van kruiden, marinades en sauzen is waar het allemaal om draait bij het betere barbecuekoken! In dit boek vindt u meer dan honderd zinneprikkende barbecuerecepten waarmee u exquise gerechten op tafel zet!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Zo hoef je alleen de gasfles aan te sluiten en is de barbecue binnen enkele minuten gebruiksklaar, zonder het gedoe en de viezigheid van houtskool.

Op zoek naar een bbq of vuurkorf? Dat wordt vaak barbecuen als het een mooie zomer wordt. Die kleine barbecue kan zelfs mee op de boot. Eet smakelijk!

A-Z barbecue bezorgd compleet verzorgde barbecues voor 5 tot wel 5000 personen. De bezorging is gratis en zelfs de afwas neemt A-Z mee !

BARBECUE

[Lees verder...](#)