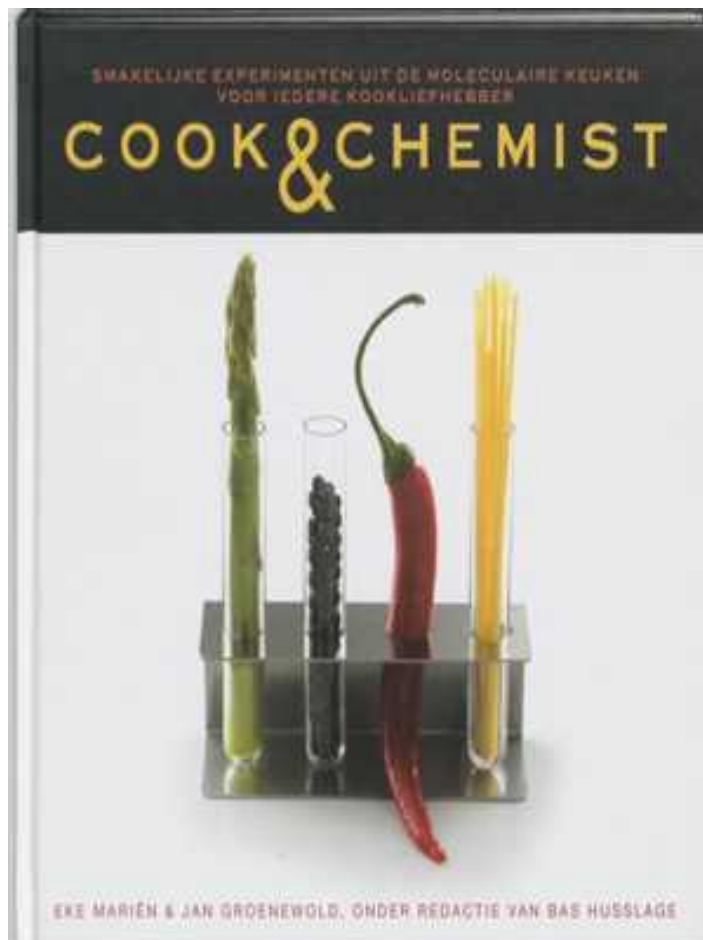


## Cook & Chemist PDF

Eke Mariën



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



Schrijver: Eke Mariën  
ISBN-10: 9789061129158  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4754 KB

## OMSCHRIJVING

Moleculair koken is een trend waarbij koks natuurkundige en chemische kennis gebruiken als basis voor hun gerechten. Voorbeelden van moleculair koken zijn 'frituren' in stikstof en het op lage temperatuur garen van voedsel. Deze trend is te vertalen naar een manier van koken die ook thuis in de keuken toepasbaar is. Als je weet waarom je een bepaalde handeling in de keuken verricht, krijg je meer inzicht in het kookproces. Waarom moet de bouillon beetje voor beetje bij risotto gevoegd worden en niet in één keer een hele plens? Heeft de manier van bereiden invloed op smaak en textuur? Jazeker! In *Cook & Chemist* leggen Cook Eke Mariën en Chemist Jan Groenewold uit hoe je de principes van het moleculair koken kunt toepassen in de keuken thuis. Ze laten zien dat de smaken intenser worden en geven uitleg over de verschillende manieren van voedselbereiding gebaseerd op de technieken en opvatting van de moleculaire keuken. Voorbeelden zijn: \* hoe maak je perfect frites? \* waarom kun je asperges beter in olie garen? \* hoe maak je doorzichtige ravioli? \* hoe maak je slagroom van chocolade? \* waarom kun je eieren beter bij 75 graden koken?

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Cook & Chemist bij kookboek-kopen.nl. De online kookboeken specialist.

Cook & Chemist | ISBN 9789061129158 direct en eenvoudig te bestellen bij Boekhandel De Slegte. Uniek aanbod (tweedehands) boeken.

Bestel Cook & chemist Voor 23:00 besteld, morgen in huis! 20% korting voor vaste klanten Altijd een inspirerend advies

**COOK & CHEMIST**

[Lees verder...](#)