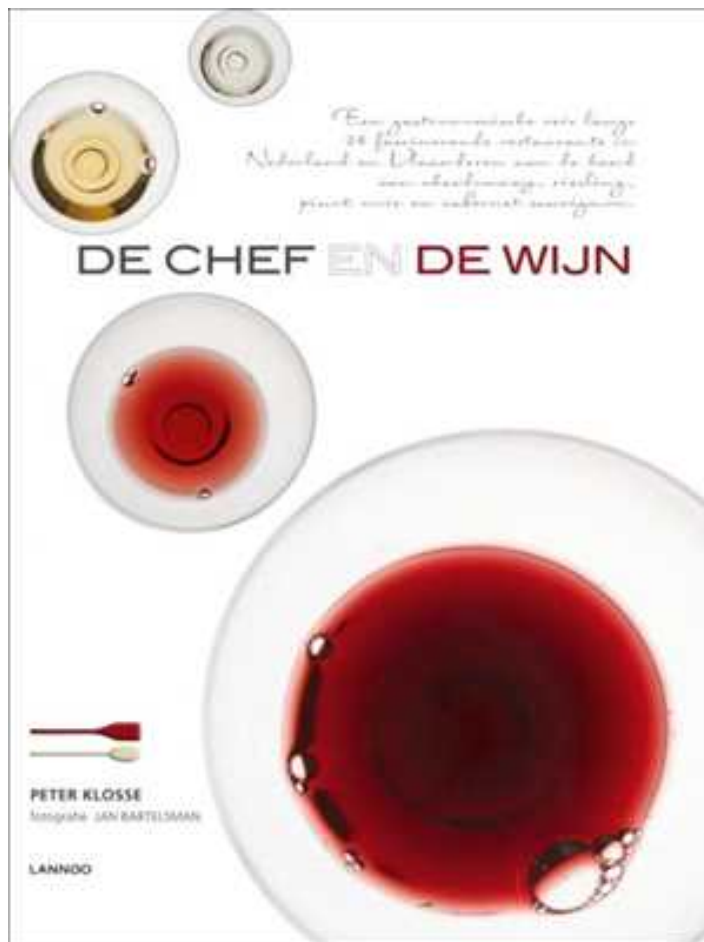


De chef en de wijn PDF

Peter Klosse



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



Schrijver: Peter Klosse
ISBN-10: 9789020995411
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2822 KB

OMSCHRIJVING

Wat zit er onder de kurk bij de chef-koks? Chardonnay - Riesling - Pinot Noir - Cabernet Sauvignon In dit boek staan vier van de belangrijkste druivenrassen centraal. Per ras worden minimaal twaalf wijnen uitgebreid besproken. Ze komen uit heel de wereld. De gebieden en specifieke smaakeigenschappen worden besproken. Een druif is niet zomaar een druif. Het gebied waar de druiven gegroeid hebben, de opvattingen van de wijnmaker en de samenstelling van de wijn zorgen voor grote verschillen in smaak. Wat proberen de wijnmakers te bereiken? En wat vinden de chefs en sommeliers ervan? We gingen langs zesentwintig restaurants in Nederland en Vlaanderen. Bekend en onbekend, luxe en minder luxe en van drie sterren tot geen. Gastronomie gaat namelijk niet over geld. We hebben elk restaurant uitgedaagd met twee wijnen die ze vaak niet kenden. Ze hebben bij elke wijn een gerecht gekookt. We proeven en bespreken de combinaties en geven een indruk van de bereiding. Gastronomie gaat over smaak en passie; over het afstemmen van smaken en het zoeken naar de beste combinatie. Het gevolg is dat er ook steeds andere gerechten gekookt worden - ook al is het druivenras en wijntype gelijk. Want ook een gerecht is niet zomaar een gerecht. Dit bijzonder en inspirerend gastronomisch boek kent veel invalshoeken en bevat nieuwe informatie. Bovendien zijn de gastronomische ervaringen 'gelardeerd' met interessante productinformatie. Peter Klosse en Jan Bartelsman maakten eerder samen het succesvolle boek 'Chef en Sommelier'. Peter Klosse staat bekend als de 'smaakprofessor'. Hij heeft zijn eigen Hotel Gastronomique De Echoput bij Apeldoorn en is ook gangmaker van de Academie voor Gastronomie, het gastronomisch opleidingsinstituut van Nederland. Jan Bartelsman is een van de meest gerenommeerde culinaire fotografen van Nederland. Hij heeft gerechten van veel van de topchefs gefotografeerd en een bijdrage geleverd aan talloze culinaire boeken en gidsen. 52 wijn-spijscombinaties uitgewerkt en toegelicht

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het nieuwe seizoen van Top Chef is in volle gang en het gelegenheidsrestaurant dat deze keer is neergestreken in l'Alcazar (Parijs 6e arr.), laat zich ...

Wijn', bekroond met de Gourmand World Cookbook Awards In dit groot en aantrekkelijk geprijsd boek vind je alle ... Nederlandse en Franse chefs en patissiers van ...

De Wijn & Spijs cursus Utrecht is voor iedereen die professioneel of privé alles wil weten over het maken van de juiste combinaties van wijn en ... De Chef Module ...

DE CHEF EN DE WIJN

[Lees verder...](#)