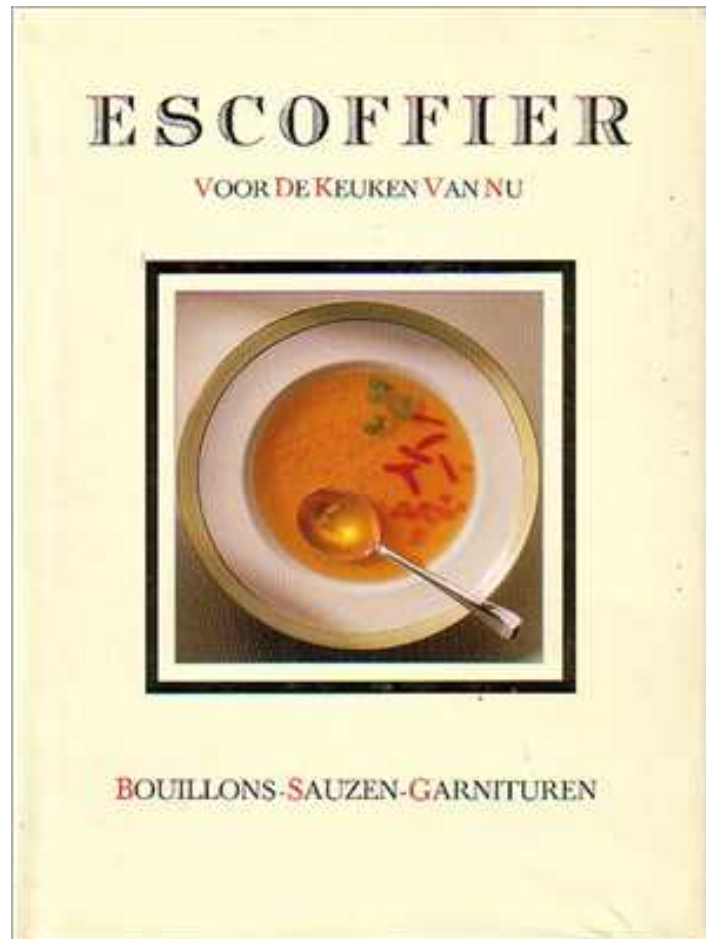


Trefwoorden: Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren download gratis pdf, Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garniturenboek pdf gratis, Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren lees online, Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren torrent, Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren epub gratis in het Nederlands, Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren mobi compleet

---

## **Escoffier voor de keuken van nu: Bouillons - Sauzen - Garnituren PDF**

**Auguste Escoffier**



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



Schrijver: Auguste Escoffier

ISBN-10: 9789027420404

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1600 KB

## OMSCHRIJVING

De meest verfijnde recepten uit de klassieke Franse traditie nu voor iedereen toegankelijk. Auguste Escoffier (1846-1935) was de chef-kok van de Franse culinaire traditie. Hij zwaaide de scepter over 's werelds meest verfijnde keukens, waaronder Savoy, Carlton en Ritz. Zijn Guide Culinaire - die hij voortdurend uitbreidde en herzag - bevat alles wat hij dacht of schreef over de kunst waaraan hij zich zo volledig overgaf. Tot op heden waren echter, behalve voor professionele koks, zijn recepten vrijwel ontoegankelijk. In deze uitgave vindt u 150 recepten uit de Guide Culinaire, die op heldere wijze en stap voor stap de edele kunst van het maken van sauzen en bouillons - de basis van de Franse kooktechniek - uit de doeken doen. Daarnaast een selectie uit de beroemde Escoffier-garnituren waarin deze sauzen zo'n centrale rol spelen.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Juni 2006 staat hij weer op de Salon van de Smaak. Bouillon zocht hem op ... De kunst van het koken versus De keuken van de ... Escoffier is geschreven voor de ...

Hij was de bedenker van veel nu nog bekende gerechten, ... ("Mijn keuken"), in het Nederlands verschenen als Escoffier voor iedereen; recepten voor de amateur-kok.

... waren sauzen een belangrijke kenmerk van de Franse keuken. ... Giet een gedeelte van de hete bouillon op de koude ... nu langzaam waardoor de bouillon niet meer ...

**ESCOFFIER VOOR DE KEUKEN VAN NU: BOUILLONS - SAUZEN - GARNITUREN**

[Lees verder...](#)