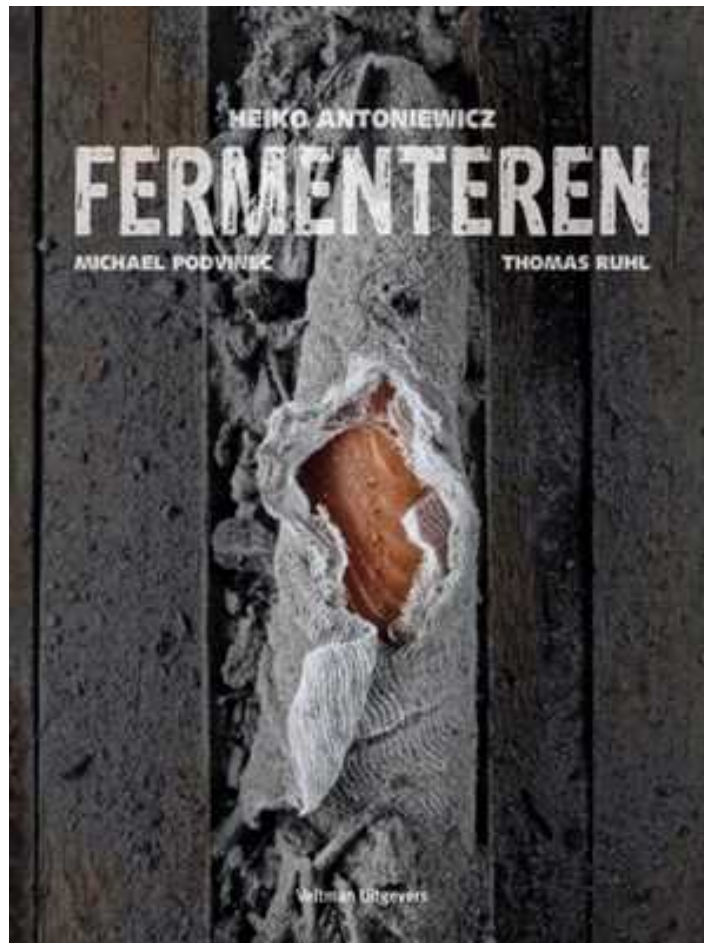


Fermenteren PDF

Heiko Antoniewicz



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: Heiko Antoniewicz

ISBN-10: 9789048313143

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 4428 KB

OMSCHRIJVING

In de geschiedenis van de voedselbereiding is fermenteren absoluut een van de oudste en belangrijkste thema's. Vergisting wordt al eeuwenlang door mensen overal ter wereld toegepast, bewust of onbewust; soms zijn we alleen maar vergeten dat dat is wat er feitelijk gebeurt met bepaalde producten. De eerste fermentatiepogingen hadden tot doel om levensmiddelen te conserveren, maar daarop volgde de aangename ontdekking dat deze techniek ook spectaculaire smaaksensaties op kon leveren. Dit gegeven biedt natuurlijk een scala aan mogelijkheden binnen de verfijnde keuken. Heiko Antoniewicz houdt zich al jaren bezig met alle spannende ins en outs van de fermentatietechniek. Hij behoort niet alleen tot de beste chef-koks van Duitsland, maar staat erom bekend dat hij graag experimenteert met veelbelovende technieken en ingrediënten. Hij kijkt bij zijn zoektocht niet alleen naar de toekomst; oude tradities zijn soms minstens zo veelbelovend - zeker als ze met een nieuwe blik worden bekeken. Samen met moleculair bioloog dr. Michael Podvinec zocht hij voor dit boek de theorie en praktijk van fermentatie tot op de bodem uit. De inleiding in de theorie van het fermenteren in dit boek geeft voldoende basiskennis om met de recepten van Heiko Antoniewicz aan de slag te kunnen gaan. Deze staan ver af van de gebruikelijke, dagelijkse gerechten; ze openen heel nieuwe perspectieven dankzij de fermentatie van groente, fruit, vis, vlees, granen, melk en dranken. De recepten gaan vergezeld van de prachtige foto's van Thomas Ruhl, die sinds jaar en dag tot de beste voedsel fotografen ter wereld behoort.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

recepten met Fermenteren: Kimchi Zelf Maken, Frisse Griekse witte kool salade, smullen!, Injera en knoflook saus

Gefermenteerd voedsel is ontzettend gezond. En fermenteren is heel makkelijk, dus probeer het ook gerust zelf eens uit.

De techniek Fermenteren toepassen in de keuken? Chefs vinden tientallen recepten van Fermenteren op Gastronomixs!

FERMENTEREN

[Lees verder...](#)