

Handboek snijtechnieken PDF

Marcus Wareing



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



Schrijver: Marcus Wareing
ISBN-10: 9789059568136
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4758 KB

OMSCHRIJVING

Hoe ontbeen je een lamsbout? Hoe wordt een vis gefileerd? Wat is de beste manier om een ui te snijden? 'Handboek snijtechnieken' laat u stap-voor-stap zien hoe u de perfectie in al uw snijtechnieken in de keuken kunt bereiken. Vier bekende chef-koks -waaronder twee met Michelinsterren bekroonde - laten u aan de hand van foto's op duidelijke wijze zien welk gereedschap u moet kiezen, hoe u uw culinaire talenten kunt vergroten en hoe u de keukentechnieken onder de knie kunt krijgen. Dit boek leert u stap-voor-stap de juiste vaardigheden die nodig zijn om fantastische gerechten te bereiden en met plezier en zelfvertrouwen in de keuken te staan.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vegatopia - Lekker vegetarisch voor iedereen ... Wat zeggen die sterren? Kookspullen; Kant en klaar; Gespot; Vegaburgers en zo

Werk aan je snijtechniek met dit boek. Goede snijtechnieken zijn de belangrijkste 'ingrediënten' in elk recept - als u weet welk mes u voor welke taak moet gebruiken ...

Uitgever Fontaine Uitgevers, Hilversum Verschenen 2017 ISBN 9789059568136 Kenmerken 224 pagina's, 23 cm, illustraties Aantekening 1e druk Nederlandse uitgave: 's ...

HANDBOEK SNIJTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)