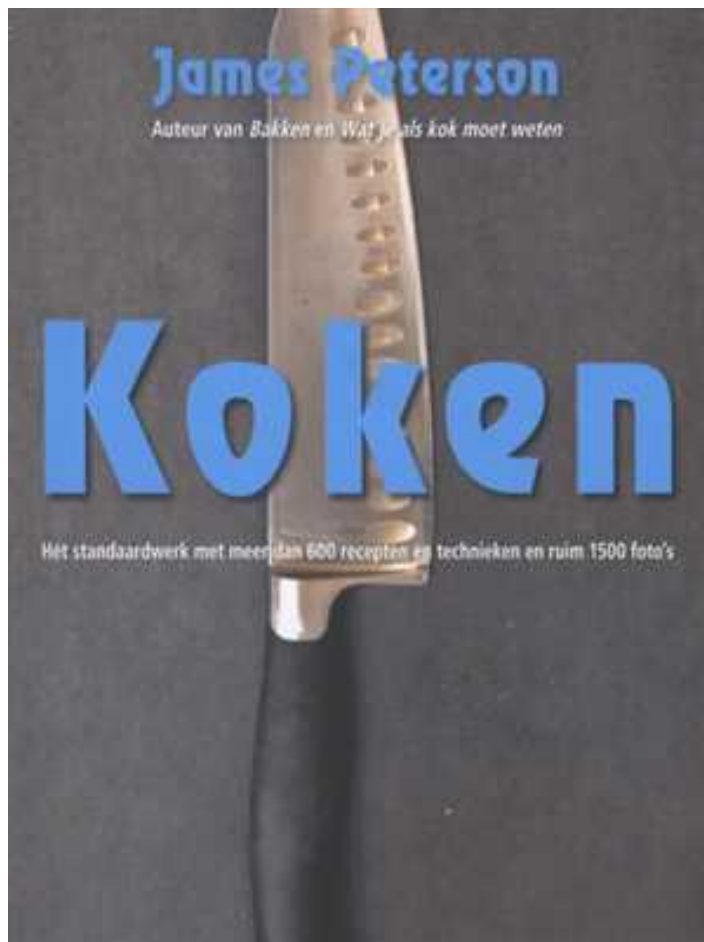


Koken PDF

James Peterson



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



Schrijver: James Peterson
ISBN-10: 9789045200880
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3352 KB

OMSCHRIJVING

Van de auteur van Bakken en Wat je als kok moet weten. Koken begint met een beknopt overzicht van de tien basistechnieken: braden, pocheren, sauteren, stomen, frituren, grillen, roken, barbecueën en koken. In de recepten komen die dingen aan de orde waar thuishokks vaak moeite mee hebben: van gebraden kip, gegrilde biefstuk en gestoofde vis tot aardappelpuree en jus, pizza's en bosvruchtentaart. Maar er zijn ook meer uitdagende recepten, zoals je zult zien bij bijvoorbeeld de hapjes en de bij-, voor-, hoofd- en nagerechten. Petersons passie voor zijn vak en zijn gave om de technieken helder uit te leggen, brengen de intuïtieve kok in iedereen naar boven. De duidelijke foto's laten stap voor stap zien hoe bepaalde culinaire handelingen moeten worden verricht; bijvoorbeeld hoe je een kip in stukken verdeelt, een oester uit de schelp haalt, een hele vis braadt, jus maakt, een artisjok voorbereidt en een taart glazuurt. Na twintig jaar lesgegeven te hebben in de basisprincipes van het koken, heeft James Peterson zijn jarenlange kennis en ervaring gebundeld in een masterclass: Koken. Door middel van ruim 600 recepten en 1500 instructiefoto's onthult Peterson zijn keukengeheimen met onvervalste charme, deskundige aanwijzingen en een sterk gevoel voor de hedendaagse kookkunst. Een aantal hoogtepunten uit dit boek: Krabkoekjes - Chinese scherpzure soep - Marokkaanse kiptajine - Salade niçoise - In witte wijn gestoomde mosselen - Gebraden lamsbout - Varkenshaas met paddenstoelensaus - Teriyaki van zalm - Garnalencurry - Preigratin - Ravioli met boter, walnoten en salie - Donker roggebrood - Focaccia met zwarte olijven en uien - Citroen-meringuetaart - Duivelscake - Biscotti.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Wat te koken? Al Capones tagliatelle met walnotensaus. DE GIDS opruim challenge Last van technostress? Zo krijg je je digitale leven op orde Nooit meer offline.

Blijf altijd op de hoogte van het laatste nieuws via de snelste en leukste nieuwssite van Nederland, 24 uur per dag en 7 dagen in de week

Van eenvoudig tot moeilijk, hier vind je alle recepten.

[Lees verder...](#)