

Noma: a work in progress PDF

René Redzepi



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



Schrijver: René Redzepi
ISBN-10: 9789089896063
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4945 KB

OMSCHRIJVING

Kijkje in de keuken bij Noma Hoe moedig je een van de meest innovatieve restaurants ter wereld aan tot nog meer creativiteit? Om een antwoord te krijgen op die vraag heeft René Redzepi een jaar lang een dagboek bijgehouden, en dit is het resultaat Noma: A Work in Progress. Noma: A Work in Progress bestaat uit drie boeken: een dagboek, een receptenboek en een fotoalbum, en vertelt het verhaal van het dagelijks leven van Redzepi en restaurant Noma - van de zoektocht naar nieuwe gerechten tot de successen die horen bij de avant-garde van de gastronomie. Het dagboek is de kern van Noma: A Work in Progress, en wordt aangevuld met het receptenboek met 100 gloednieuwe recepten en het album met 200 spontane foto's, die een uniek inkijkje geven in de ingewanden van Noma, het getalenteerde team van chef-koks en Redzepi - de drijvende kracht. Met een voorwoord van Lars Ulrich en 100 prachtige beelden van fotograaf Ditte Isager is Noma: A Work in Progress een fascinerende set boeken voor iedereen die geïnteresseerd is in een van de meest innovatieve creatieve geesten van de wereld.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

René Redzepi is head chef and owner of Noma restaurant in Copenhagen, where he creates his inventive take on Nordic cuisine with a distinctive emphasis on ...

Drie recepten van René Redzepi, de kok van het Deense toprestaurant Noma. De chef bracht net 'A work in progress' uit, een dagboek dat hij een jaar lang b...

Recepten, dagboek en snapshots van René Redzepi Hoe moedig je een van de meest innovatieve restaurants ter wereld aan tot nog meer creativiteit? Om een ...

NOMA: A WORK IN PROGRESS

[Lees verder...](#)