

Over eten & koken PDF

Harold MacGee



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



Schrijver: Harold MacGee
ISBN-10: 9789035110878
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4066 KB

OMSCHRIJVING

In OVER ETEN EN KOKEN wordt diep ingegaan op de geschiedenis, de presentatie en alles wat zich afspeelt tijdens de bereiding, koeling, bewaring en bewerking van voedsel. Ruimschoots overgoten met een saus van historische wetenswaardigheden en anekdotes, behandelt het boek alle belangrijke voedselcategorieën, van vlees en aardappelen tot béarnaisesaus en champagne. In een begrijpelijke stijl wordt een wetenschappelijk inzicht gegeven in wonderbaarlijke zaken: waarom slagroom wel en melk niet kan worden stijfgeklopt, wat wit vlees wit maakt, of aanbraden de smaakstoffen werkelijk in het voedsel insluit, het onderscheid van verse en belegen eieren, waarom fruit wel en groente niet rijpt tijdens het bewaren, het redden van een saus, wat hop wel en niet kan doen in de keuken en wat er gebeurt bij het kneden van deeg. Een hoofdstuk over voedingswaarden scheidt onverbiddelijk zin en onzin van allerhande vuistregeltjes en bakerpraatjes in heden en verleden. Opgenomen zijn ook hoofdstukken over voedseltoevoegingen, smaak en reuk, de principes van de verschillende kookmethoden, en de weg die het voedsel in ons lichaam aflegt. Dit standaardwerk is verrijkt met meer dan 200 illustraties, waaronder unieke foto's gemaakt met behulp van de elektronenmicroscop. OVER ETEN EN KOKEN is een stimulerend en fascinerend boek voor iedereen die zich ooit met koken en proeven heeft beziggehouden, en geeft een antwoord op de vele vragen die opduiken in iedere keuken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Over eten, (vega) koken en heel veel lekkers

Harold McGee's oorspronkelijke Over eten en koken werd in 1984 alom begroet als een meesterwerk; het is meermaals herzien en uitgebreid. Dit uiterst...

El Bulli - Cooking in progress. Dit is geen film maar een documentaire. De reden dat hij in dit lijstje staat is dat als je plezier beleeft aan koken dan is het ...

OVER ETEN & KOKEN

[Lees verder...](#)