

Receptenleer PDF

J.G. van Eden



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: J.G. van Eden
ISBN-10: 9789055746170
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4033 KB

OMSCHRIJVING

Receptenleer 6e druk is een boek van J.G. van Eden uitgegeven bij ThiemeMeulenhoff bv. ISBN 9789055746170 Het auteursteam van het boek Receptenleer is met een stofkam door de vele hoofdstukken gegaan. Het resultaat is niet alleen aan de glossy buitenkant zichtbaar, ook het binnenwerk is ingrijpend gewijzigd. Hoofdstukken zijn afgestoft, aangepast aan de nieuwe tijd. In het hoofdstuk Technieken is bijvoorbeeld de maximale frituurtemperatuur verlaagd. Waar bij frituren ooit 220 graden Celsius onbekommerd werd toegepast, wordt tegenwoordig uit gezondheidsoogpunt 180-200 graden als het maximum beschouwd. Ook schraptten de auteurs, geïnspireerd door het boek Cook & Chemist van Eke Marien en Jan Groenewold, de termen dichtschrœien van vlees en het achteraf zouten ervan. Receptenleer is de leer die zich bezighoudt met de principes van de voedselbereiding, de instructie betreffende de voedselbereiding en de vraag waarom bepaalde technieken worden toegepast en ingrediënten in een bepaalde verhouding worden gebruikt. Bij het ontwerpen van de structuur van het boek Receptenleer is het gerecht als uitgangspunt genomen. De algemene bereidingstechnieken worden in een apart hoofdstuk expliciet behandeld, met vermelding van de materialen waarmee deze handelingen kunnen worden uitgevoerd. In de tekst krijgt het gevolg van de techniek, het proces, een korte beschrijving. Studenten voor wie een verdieping in de behandeling van de processen gewenst is, worden verwezen naar een speciaal hoofdstuk in het boek, waarin de processen in de voedselbereiding nader worden uitgewerkt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Elk hoofdstuk van het kookboek begint dan ook met een stukje receptenleer; wat zijn de basisuitgangspunten voor bijvoorbeeld vis (hoeveelheid p.p, ...

Theorie Dit opleidingsonderdeel heeft als doel om de student te laten kennismaken met een aantal bereidingstechnieken en ingrediënten op keukenschaal.

Nederlands: ·o stof vervaardigd door het looien van een dierenhuid.· m theorie, doctrine· m/v ladder· eerste persoon enkelvoud tegenwoordige tijd van leren Ik leer ...

RECEPTENLEER

[Lees verder...](#)