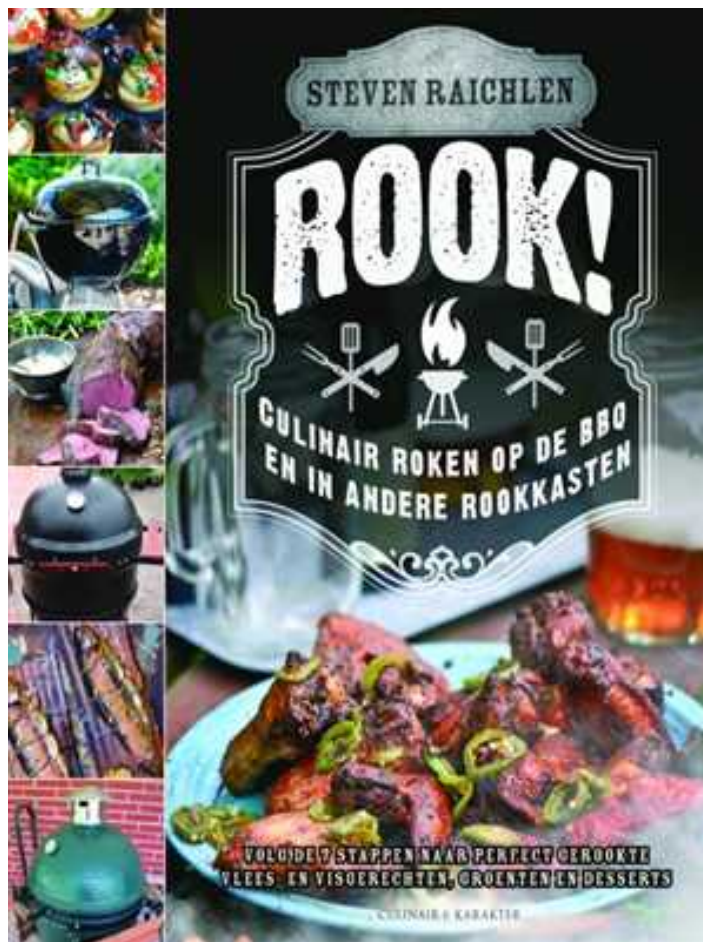


Rook! PDF

Steven Raichlen



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: Steven Raichlen
ISBN-10: 9789045209371
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3761 KB

OMSCHRIJVING

Van de barbecue-boeken van Steven Raichlen zijn in Nederland en Vlaanderen al meer dan 100.000 exemplaren verkocht! In zijn langverwachte nieuwe boek Rook! neemt bestsellerauteur en barbecue-goeroe Steven Raichlen je mee in de wereld van het roken. In Rook! staat het roken van vlees, vis, gevogelte en groente centraal. Er wordt onderscheid gemaakt tussen warm-roken (kippers en ham) en koud-roken (zoals mozzarella affumicata en Scandinavische zalm). Raichlen richt zich uitsluitend op het roken van gerechten - van gerookte vleeswaren en zeevruchten tot gerookte cocktails, specerijen en desserts. Je zult leren hoe je kunt variëren in verschillende rooksmaken, hoe je verschillende barbecues en rookkasten kunt gebruiken en dat de mogelijkheden voor gerookte gerechten eindeloos zijn, denk aan cheesecake, room, mayonaise, boter en ijs.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Rook is een aerosol van verbrandingsproducten in lucht. Witte rook bestaat vooral uit waterdamp, zwarte rook vooral uit roet. Over het algemeen is rook een ongewenst ...

NL: in rook opgaan EN: vanish into thin air Staat je antwoord er niet bij of heb je een vraag waarbij het vertaalwoordenboek geen hulp kan bieden?

Rook Multi Onderhoud Schoonmaak. Een moderne schoonmaakdienst op alle gebieden zoals kantoren, musea, trappenhuizen, scholen en natuurlijk bouwservice, met een ...

3

ROOK!

[Lees verder...](#)