

Rooktechnieken PDF

Annerose Sieck



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: Annerose Sieck
ISBN-10: 9789048309078
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 1801 KB

OMSCHRIJVING

De lekkerste recepten voor het roken van vis, vlees, groente en meer. Roken is niet alleen een van de oudste conserveringsmethoden, maar ook veruit de smakelijkste! Of het nu vlees, vis, groente of kaas betreft, roken geeft al deze voedingswaren een heel bijzonder aroma. En het leuke is dat u voor het roken van voedsel geen kostbare professionele uitrusting nodig heeft. Een kogelbarbecue of wok met deksel volstaat om die heerlijke rookmaak te verkrijgen. Dit boek is een gedegen, praktijkgerichte gids voor het koud, warm en heet roken. Er wordt uitgebreid ingegaan op de belangrijkste hulpmiddelen en materialen die u voor het roken nodig heeft. De gang van zaken tijdens het rookproces wordt duidelijk uitgelegd. Aan de hand van de vele, fraai geïllustreerde recepten leert u doorgewone levensmiddelen om te toveren in de heerlijkste delicatessen, van koudgerookte smeuge ham en warmgerookte worstjes tot goudgele visfilets uit de hete rook. Uw intrede in de 'wereld van het roken' wordt gegarandeerd een succes door de talloze professionele tips!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Er zijn vrij veel kooktechnieken die kunnen worden toegepast op eten. Hierbij wordt rauw voedsel veranderd en worden er vaak andere ingrediënten aan t...

Dit artikel behoort tot de reeks over kookkunst: Bereidingstechnieken en benodigdheden: Keukengerei Kooktechnieken. Ingrediënten en soorten voedsel: Kruiden en ...

Hieronder staan op alfabetische volgorde de kooktechnieken en -termen voor gevorderden.

ROOKTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)