

Smaak PDF

Sybil Kapoor



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: Sybil Kapoor
ISBN-10: 9789059202429
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3006 KB

OMSCHRIJVING

Bij eten draait het allemaal om het op een geslaagde wijze combineren van de basissmaken -zuur, zout, umami (hartig), bitter en zoet. Maar hoe kan het dat gegrilde vis door een scheutje citroensap zo zoet wordt en waardoor smaakt minestrone zo hartig na toevoeging van wat geraspte parmezaanse kaas? Zodra u begrijpt hoe elementaire smaakcombinaties functioneren en waarom dat zo is, gaat u overheerlijk koken. Aan elke smaak is één hoofdstuk gewijd, maar zout en umami zijn in één hoofdstuk gecombineerd omdat ze veel gemeen hebben. Aan het begin van elk hoofdstuk staan recepten voor dranken en soepen, zodat u kunt zien hoe slechts twee of drie smaken elkaar beïnvloeden. Verderop in elk hoofdstuk komt de totale verscheidenheid aan smaakcombinaties aan bod. In de laatste twee hoofdstukken wordt uitgelegd hoe smaakmakers als rozemarijn en vanille onze waarneming van de vijf smaken beïnvloeden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

U kunt bij ons ook terecht voor een belegd broodje om af te halen, of om met SMAAK van te genieten in het sfeervolle eetgedeelte van onze winkel.

Bij restaurant Smaak in Cuijk eten? Bekijk recensies, openingstijden, foto's, prijzen, adres, telefoonnummer en meer op IENS.

Become a SMAAK V.I.P. Hoor als eerste over nieuwtjes en acties . OK

[Lees verder...](#)