

SMAAK PDF

Klosse



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: Klosse
ISBN-10: 9789051216622
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1773 KB

OMSCHRIJVING

WORDT HET VANAVOND MEURSAULT OF MUSCADET ?Wijnen en gerechten beïnvloeden elkaar. Dat is bekend. Lang niet alle combinaties zijn succesvol. Een 'verkeerd' gerecht kan een dure wijn degraderen tot een oninteressant 'wijntje'. En dat willen gastronomische genietters niet! Zij willen dat wijnen en gerechten maximaal tot hun recht komen. Gastronomie is de kunst van het combineren van smaken. ten kunst die lang is afgedaan met een aantal regels die in de praktijk niet of nauwelijks bruikbaar zijn. Neem de standaardregel 'witte wijn bij vis'. Een dergelijke wijsheid suggereert dat alle witte wijnen hetzelfde smaken en dat het niet uitmaakt hoe de vis bereid wordt. U weet wel beter. Een Meursault is anders dan een Muscadet of een Sauternes, een oude Meursault is anders dan een jonge Meursault. En natuurlijk is een zeebaars geen paling en smaakt een krokant gebakken vis met citroen anders dan een gestoofde vis in een romige saus. Maar hoe weet je nu van te voren waar de Meursault het best bij past? En moet het dan een jonge zijn of liever een iets oudere? Een 'village' of een 'premier cru'? Of neemt u vandaag toch maar liever de Muscadet? antwoord op deze vragen. Op een fundamentele, vernieuwende, begrijpelijke en bruikbare manier. Het begrip smaak wordt aan alle kanten belicht. Ook de invloed van de kok en de wijnmaker op de uiteindelijke smaak van het gerecht of de wijn krijgt veel aandacht. Met behulp van een vijftigtal recepten kan de theorie aan de praktijk worden getoetst. SMAAK is daarmee een onmisbaar boek voor iedereen die van lekker eten houdt en daar nog meer van wil genieten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Voor lekker eten, drinken en een terrasje pakken bent u bij SMAAK in Rijen aan het juiste adres. Ook voor een borrel, diner en lunch kunt u bij ons terecht!

FOTO's. © 2018 Restaurant Smaak.

Deze pagina heeft tot doel u informatie te geven over smaak en smaakstoornissen. Naast deze voorlichtingspagina adviseren wij u ook kennis te nemen van de pagina over ...

[Lees verder...](#)