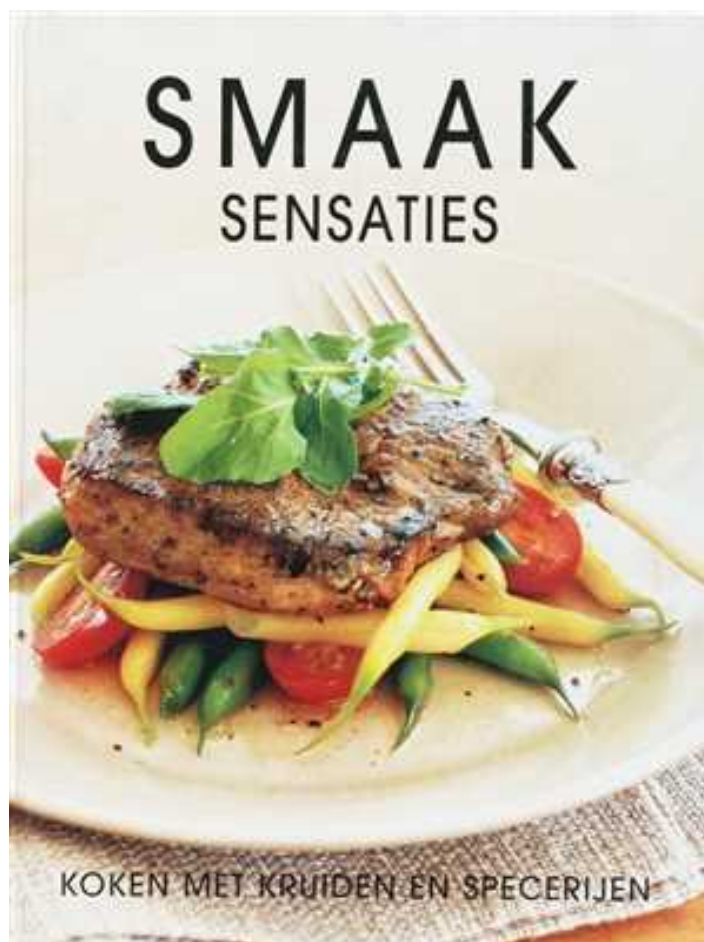


Smaaksensaties PDF

R. Caroll



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: R. Caroll
ISBN-10: 9789036620079
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4220 KB

OMSCHRIJVING

Denk aan de onmiskenbare geur van vers basilicum, de vurige pit van chilipepers en de goudgele kleur van saffraan... Er bestaan vele smaken die op zichzelf vaak al heerlijk zijn, maar die gecombineerd met andere smaken heerlijke smaaksensaties kunnen opleveren. Meer dan honderd van dat soort smaaksensaties worden u in dit boek op een presenteerblaadje aangeboden. Bij het kruiden van gerechten is het de kunst precies genoeg kruiden of specerijen te gebruiken om de smaak van het gerecht beter uit te laten komen zonder het uiteindelijke resultaat erdoor te laten overheersen. Bepaalde kruiden en specerijen laten zich optimaal combineren met bepaalde ingrediënten – en dat maakt koken nu juist zo spannend en leuk. Soms zijn de minst voor de hand liggende combinaties spectaculair lekker! In onze huidige tijd kunnen we optimaal genieten van de ontdekkingen van onze voorouders. Vanaf het moment dat de mens de aarde bewoonde, hebben kruiden en specerijen in elke beschaving een belangrijke rol gespeeld. Ook de meest primitieve mens verzamelde planten, vruchten en zaden. Zijn zoektocht was aanvankelijk, duizenden jaren geleden, een tocht van vallen en opstaan: als een plant lekker rook of smaakte, werd hij gebruikt – soms met geweldige resultaten, soms ook met fatale afloop. Dit boek biedt u slechts de hoogtepunten. Eet smaaksensationeel!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Smaaksensaties in de Eemhaven. Vanaf 2 personen. Laat je verwennen bij Dara. Het ruime terras heeft de gehele dag zon waardoor je hier lekker lang kan blijven zitten.

Veel vertaalde voorbeeldzinnen bevatten "smaaksensaties" - Nederlands-Engels woordenboek en zoekmachine voor een miljard Nederlandse vertalingen.

Maak een wereldreis met talloze smaaksensaties & live cooking.

SMAAKSENSATIES

[Lees verder...](#)