

## Smoked PDF

Charlotte Pike



*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: Charlotte Pike  
ISBN-10: 9789461431783  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4711 KB

## OMSCHRIJVING

Smoked: dé beginnershandleiding Roken is een van de oudste en lekkerste manieren om diverse soorten voedsel - van vis en vlees tot groente en zuivelproducten - te conserveren en aromatiseren. Smoked is dé handleiding voor iedereen die aan de slag wil gaan met deze eeuwenoude techniek, of je nu beginnend of meer ervaren bent. Smoked is een duidelijke en overzichtelijke hand- leiding: hoe bereid je warm en koud roken voor, welke materialen heb je nodig en welke houtsoorten zijn voor welk ingrediënt het meest geschikt. Vanuit de basisreceptuur geeft Smoked heerlijke recepten die je laten zien wat je vervolgens met de gerookte producten kunt maken. Leer de technieken en rook een eendenborst die je vervolgens verwerkt in een salade met sinaasappel, granaatappel en pecannoten. Of warmgerookte coquilles die je serveert met Le Puy-linzen en bacon. Maar denk ook aan kaas: leer cheddar roken en verwerk deze in een paddenstoelen-preitaart. Ook het zoet mag in Smoked niet ontbreken: serveer truffels met gerookt zeezout en gerookte baconjam met ahorn en whisky.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

A hot-smoked fish will be preserved better than a fresh fish, but it will still spoil faster than a cold-smoked fish. That said, you still do not want high temperatures.

Motorcycles, modified, custom bike, custom motorcycle, Jap style, Brat style, scrambler, motocross, street bike, bobber, Classic bike, Bali, Indonesia

Nuggets van zalmfilet met knoflook, ui, cayennepeper, mayonaise, karnemelk, zure room, bieslook en dille.

**SMOKED**

[Lees verder...](#)