

Vis PDF

Guido Meersschaut



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: Guido Meersschaut

ISBN-10: 9789076685090

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2731 KB

OMSCHRIJVING

Veel consumenten weten jammer genoeg te weinig over vis. Waar moet je op letten bij het inkopen? Hoe maak ik vis schoon? Is vis gebonden aan een bepaald seizoen? Welke bereidingswijzen zijn voor een speciale vissoort geschikt? Op deze en vele andere vragen wordt door Guido Meerschaut, de markante en kleurrijke vertegenwoordiger van een bekende vishandelfamilie, antwoord gegeven. Vanuit de praktijk en zijn grote liefde voor verse vis ontstond bij Guido Meerschaut de behoefte aan een degelijke voorlichting van de visliefhebber. Hij wil zijn gedurende 50 jaar opgedane kennis graag delen met de consument die nog prijs stelt op de smaak van verse vis. Filip Verheyden tekende al deze wetenswaardigheden op uit de mond van de man die meeslepend kan vertellen. Vis - Zuiver op de graat is ingedeeld in overzichtelijke hoofdstukken per visfamilie met interessante productinformatie en 30 smakelijke en beproefde recepten die Guido Meerschaut al jarenlang aan zijn klanten meegeeft. De gedetailleerde sfeerbeelden van culinair topfotograaf Tony Le Duc, die ook instond voor de smakelijke foto's van de gerechten, zorgen voor een zeer fraaie uitgave. Guido Meerschaut staat aan het roer van een dynamische vishandel. Zijn in Ledeberg gevestigde zaak is een begrip in België. Reeds in 1846 werd de basis gelegd voor een uiterst succesvol bedrijf waar kwaliteit en service nog met hoofdletters geschreven worden. Filip Verheyden is culinair journalist en recensent. Hij schrijft boeiende en informatieve reportages voor onder andere Weekend Knack en Spijs en Drank. Hij verbond zijn talent als vertaler of eindredacteur aan boeken als Wild en gevogelte en Fijnproeven in België. Tony Le Duc vielen reeds talloze onderscheidingen ten deel en hij voorzag een indrukwekkende lijst boeken van zijn topfotografie: De Belgische keuken, Wild en gevogelte, Fijnproeven in België en Smaken uit Sluis.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Goede vis. Deze vis is niet overbevist of wordt zorgvuldig gekweekt, met minimale schade aan de natuur.

Oppervlaktevissen, snoek én brasem in Dokkum en snoekbaarzen op het Noordzeekanaal . Duur: 47 min. - VIS TV XL. VIS TV XL 2018 - Aflevering 6

A handsome girl in the set before me tripped forward lightly to meet the opposite gentleman, tripped back again, grasped her dresses vigorously on both sides with her ...

3

VIS

[Lees verder...](#)