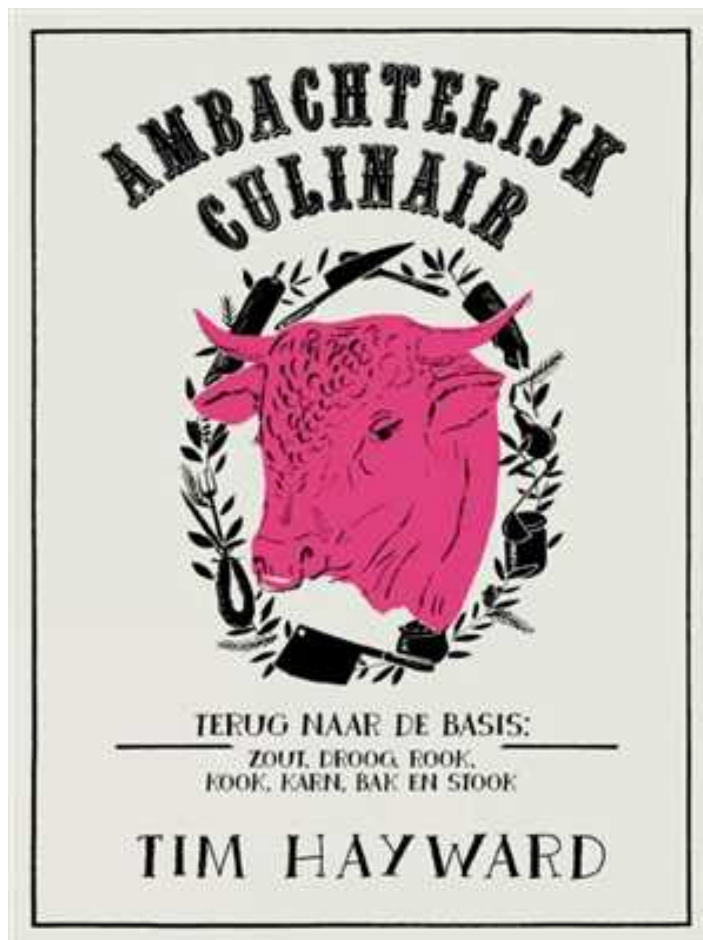


Ambachtelijk culinair PDF

Tim Hayward



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: Tim Hayward
ISBN-10: 9789045206462
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3647 KB

OMSCHRIJVING

Waarom zou je gaan doe-het-zelven in de keuken? Omdat het leuk is, een avontuur en een heerlijke manier om je handen vuil te maken. Bovendien raken de oude ambachten als karnen, zouten en inmaken steeds meer in de vergetelheid. Omdat je sterker staat als je weet hoe iets werkt, zelfs als je deze kennis nooit in praktijk brengt. Maar vooral omdat klungelen en experimenteren in de keuken leuk is! Ambachtelijk culinair laat zien hoe je op een avontuurlijke, duurzame manier kunt voorzien in je eigen eten. Je gaat terug naar de basis, waarbij vaardigheden als inmaken, karnen, roken, drogen en zouten weer nieuw leven ingeblazen worden. Als je deze vaardigheden onder de knie hebt, gaat er een culinaire wereld voor je open. Niet alleen eet je gezonder, doe-het-zelven in de keuken is één grote ontdekkingsreis, en het begin van jou eigen culinaire avonturen. In Ambachtelijk culinair toont Tim Hayward:- hoe je je eigen boter en kaas, sleedoorngin, bloedworst en gravad lax kunt maken- hoe je vis en vlees kun roken en drogen- hoe je je verse groenten en kruiden kunt inmaken, verwerken en conserveren- hoe je grotere stukken vlees kunt slachten en portioneren- hoe je een heel lam aan het spit rijgt (en hoe je het vuur waarboven het spit hangt het beste kunt stoken)- hoe je een zuurdesemstarter kunt maken zodat je het lekkerste brood ooit zult bakken Kortom Ambachtelijk culinair is de essentiële handleiding van de moderne kok.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bestel nu zonder verzendkosten en morgen geleverd! 'Ambachtelijk culinair' van 'Tim Hayward'. Waarom zou je gaan doe-het-zelven in de keuken? Omdat het leuk is, een ...

Ambachtelijk culinair (hardcover). Waarom zou je gaan doe-het-zelven in de keuken? Omdat het leuk is, een avontuur en een heerlijke manier om je handen vuil te maken.

Terug naar de basis: zout, droog,rook,kook,bak en stook Tim Hayward Ambachtelijk culinair laat zien hoe je op een avontuurlijke, duurzame manier kunt voorzien in je ...

AMBACHTELIJK CULINAIR

[Lees verder...](#)