

Trefwoorden: Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken download gratis pdf, Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair kokenboek pdf gratis, Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken lees online, Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken torrent, Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken epub gratis in het Nederlands, Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken mobi compleet

Creatief Culinair De Kunst van het Moleculair koken PDF

Christine Lienard



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Christine Lienard

ISBN-10: 9789073191808

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4492 KB

OMSCHRIJVING

In dit boek vind je uitdagende recepten die je gastronomische nieuwsgierigheid zullen prikkelen en je nieuwe sensaties laten ontdekken. Het zijn 'moleculaire' heerlijkheden die je als een echte chef-kok zelf kunt maken! Met behulp van zes basistechnieken en het juiste gereedschap maak je de bijzonderste gerechten die uit alle hoeken van de wereld afkomstig zijn: Choco-sneeuwblokjes, Gastronomische eend, Blauw hapje in een oogwenk, Roze lepel, Noord-Zuid gazpacho.... Echt grenzeloos genieten! Anne Cazor is doctor in de moleculaire gastronomie en ingenieur in de voedingsleer. Ze geeft leiding aan haar eigen bedrijf Cuisine innovation. Op basis van haar uitgebreide wetenschappelijke en technologische kennis geeft ze in dit boek uitleg over verschillende moleculaire kooktechnieken die iedereen kan leren. Christine Lienard is ingenieur in de voedingsleer en is afgestudeerd op het onderwerp van veilige voeding. Vanuit haar gastronomische nieuwsgierigheid heeft ze voor dit boek 'op moleculaire manier' een scala van recepten ontwikkeld met de meest unieke texturen en smaken. Julien Attard heeft al aan veel culinaire projecten zijn fotografische medewerking verleend. Zijn werk is verschenen in tal van boeken en tijdschriften.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Van het gaarkoken van een ei tot het stevig kloppen van slagroom - koken is niet alleen een kunst, ... bij het koken, fysische aspecten van de ... culinaire methoden ...

Molécul-R. Geeft een enorme 'boost' aan je culinaire creativiteit. Moleculair koken ... op het gebied van moleculair koken in ... met de webshop Moleculair Koken van ...

In de nieuwste Seasons delen wij ons enthousiasme over het boek 'De kunst van simpel koken ... koken' schrijft Jonah Freud, culinair ... creatieve en praktische ...

CREATIEF CULINAIR DE KUNST VAN HET MOLECULAIR KOKEN

[Lees verder...](#)