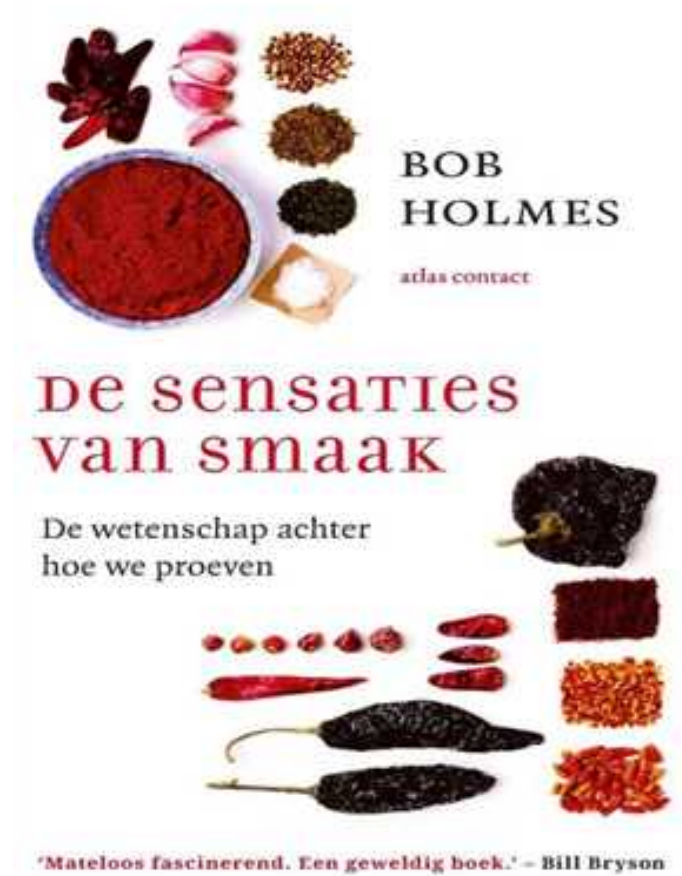


## De sensaties van smaak PDF

Bob Holmes



*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: Bob Holmes  
ISBN-10: 9789045027203  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 3998 KB

## OMSCHRIJVING

In 'De sensaties van smaak' laat Bob Holmes zien wat er aan de basis ligt van smaak: de chemische, biologische en psychologische processen die plaatsvinden wanneer we eten. Ook kijkt hij mee over de schouders van professionele chef-koks en industriële voedselproducenten, om te zien hoe zij op zoek gaan naar verrassende nieuwe smaakcombinaties en innovaties op kookgebied. Kortom, 'De sensaties van smaak' is een reis langs onze zintuigen die je beleving van eten voor altijd verandert en beantwoordt vragen zoals: Waarom smaken aardbeien zoeter op witte borden? Waarom kun je bij rode wijn het best klassieke muziek luisteren? Welke invloed heeft taal op onze smaakbeleving? Hoeveel smaken en geuren zijn er eigenlijk?

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

De sensaties van smaak has 208 ratings and 36 reviews. Tatiana Kim said: incredible! so interesting! very useful book if you love cooking or eating, and ...

In 'De sensaties van smaak' laat Bob Holmes zien wat er aan de basis ligt van smaak: de chemische, biologische en psychologische processen die plaatsvinden wanneer we ...

De sensaties van smaak. Kun je beschrijven in hoeverre de smaak van heilbot verschilt van die van kabeljauw? Hoe brie verschilt van port salut? De meesten van ons ...

**DE SENSATIES VAN SMAAK**

[Lees verder...](#)