

Fooddetective PDF

Marian Mudder



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: Marian Mudder
ISBN-10: 9789035142077
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2146 KB

OMSCHRIJVING

Wat heeft Mexico met de caesar salad te maken? Wie heeft de hamburger uitgevonden? Is de manier waarop wij dame blanche serveren - vanille-ijs met chocoladesaus - wel de juiste? En wie was Carpaccio? Achter het ontstaan van veel klassieke gerechten gaan spannende verhalen schuil. Marian Mudder en Daniëlle Hermans combineren hun culinaire kennis en gedegen onderzoeksvaardigheden en duiken als detectives in de culinaire materie om de oorsprong van bekende gerechten te achterhalen. Ook gingen zij op zoek naar de meest oorspronkelijke recepten, van tournedos rossini en beef wellington tot tiramisu en de tompouce. Deze culinaire whodunnit gaat over mythes rond wereldberoemde gerechten, over geheime ingrediënten en bereidingswijzen, over eeuwenoude familierecepten, en bovenal over lekker eten. Marian Mudder is van jongs af aan een hartstochtelijk liefhebber van eten en koken. In de aanloop naar haar acteercarrière heeft ze een tijdje als kok gewerkt. In 2009 debuteerde Mudder succesvol met de roman Geluksblind, waarna nog twee romans volgden. In al haar boeken speelt de liefde voor eten en koken een grote rol. Daniëlle Hermans debuteerde in 2008 met Het tulpenvirus, dat in elf landen verscheen. Na vier historische thrillers schreef ze in 2014 samen met Esther Verhoef Stil in mij. Ze heeft een grote belangstelling voor geschiedenis en cultuur en haar boeken worden gelauwerd om haar gedegen research. 'Marian Mudder schrijft heel sappig en spannend. Haar teksten zorgen ervoor dat ik blijf eten, eh... lezen.'

YVETTE VAN BOVEN

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Food Detectives was a food science show hosted by Ted Allen that aired in North America on Food Network from July to September 2008. Ted Allen, ...

Zapraszamy Cię serdecznie do obejrzenia filmu przedstawiającego proces wykonania testu badającego nietolerancję pokarmową FoodDetektive™. Po zakupie ...

I use health screening technology (Asyra Pro) in Brighton to asses food intolerances, hormonal imbalances, toxicity issues, parasites, yeast infections etc

FOODDETECTIVE

[Lees verder...](#)