

Handboek snijtechnieken PDF

Marcus Wareing



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



Schrijver: Marcus Wareing
ISBN-10: 9789059562639
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4334 KB

OMSCHRIJVING

Hoe ontbeen je een lamsbout? Hoe wordt een vis gefileerd? Wat is de beste manier om een ui te snijden? 'Handboek snijtechnieken' laat u stap-voor-stap zien hoe u de perfectie in al uw snijtechnieken in de keuken kunt bereiken. Vier bekende chef-koks -waaronder twee met Michelinsterren bekroonde - laten u aan de hand van foto's op duidelijke wijze zien welk gereedschap u moet kiezen, hoe u uw culinaire talenten kunt vergroten en hoe u de keukentechnieken onder de knie kunt krijgen. Dit boek leert u stap-voor-stap de juiste vaardigheden die nodig zijn om fantastische gerechten te bereiden en met plezier en zelfvertrouwen in de keuken te staan.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Handboek snijtechnieken is een handboek voor de thuishok voor een succesvolle bereiding van gerechten en het voorsnijden aan tafel.De volgende onderdelen komen aan ...

Keukenhandboek snijtechnieken | ISBN 9789048302291 direct en eenvoudig te bestellen bij Boekhandel De Slegte. Uniek aanbod (tweedehands) boeken.

Hoe ontbeen je een lamsbout? Hoe wordt een vis gefileerd? In het "Handboek Snijtechnieken" is de kunst van het voedsel s

HANDBOEK SNIJTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)