

Het rookboek PDF

Jeremy Schmid



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: Jeremy Schmid
ISBN-10: 9789048311637
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 4516 KB

OMSCHRIJVING

Roken is een eeuwenoude, breed toepasbare manier om voedsel te conserveren. De verleidelijke geur van rokend hout is maar moeilijk te weerstaan, maar je hoeft niet per se naar buiten om de zoete, zoute, gerookte smaak te bereiken. Jeremy beschrijft het verschil tussen warm en koud roken en laat zien hoe je met behulp van specerijen de perfecte smaakbalans in gerookt voedsel bereikt. De prachtige stap-voor-stap-foto's helpen bij het rookproces.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Meghan hielp mee met de realisatie van het kookboek, vol persoonlijke recepten van de Grenfell-bewoners. De ruim vijftig recepten uit onder meer Europa, het Midden ...

Zoek je gezonde recepten om diabetes type 2 te voorkomen en genezen? In het Diabetes Omkeren Methode Kookboek krijg je 112 recepten waarmee dat mogelijk is.

Al 75 jaar is Hét Margriet kookboek het basiskookboek. Dit boek geeft duidelijk antwoord op vragen als: hoe kook je aardappelen, hoe maak je boontjes en...

HET ROOKBOEK

[Lees verder...](#)