

Kaas PDF

Juliet Harbutt



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: Juliet Harbutt
ISBN-10: 9789062488506
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1095 KB

OMSCHRIJVING

Eén product - en toch zo veel nuances in smaak en textuur! Kaas wordt al eeuwen gemaakt en is overal ter wereld een belangrijk dagelijks voedingsmiddel. Op reis, maar ook in gespecialiseerde winkels en supermarkten in ons land kunt u allerlei klassieke kazen ontdekken. Dankzij de hernieuwde belangstelling voor traditionele manieren van kaas maken en het houden van bijzondere veerassen zijn er nu zelfs nog meer variëteiten om van te proeven en te genieten. Het valt niet altijd mee om de juiste kaas voor de juiste culinaire toepassing te kiezen - het eerste deel van kaas bevat onontbeerlijke informatie over het kopen van kaas, het kiezen van de beste soorten voor in de keuken of uit het vuistje en over het serveren en bewaren van kaas. Ook leest u hoe u een perfecte kaasplank maakt en krijgt u vakkundig advies over de wijnkeuze bij de diverse kazen. Daarna volgt een uitgebreid overzicht van de klassieke en moderne kazen uit de grootste kaasproducerende landen van de wereld, zoals Frankrijk, Italië, Engeland, Nederland, de VS, Australië en Nieuw-Zeeland, en van kleinere producenten als België, Griekenland, Duitsland en India. Bij elke kaas vindt u informatie over uiterlijk, smaak en textuur, of bij gepasteuriseerd, rauwmelks of vegetarisch is en waar u hem het beste voor kunt gebruiken, of het nu grillen, bakken, raspen of verwerken in sauzen of salades is. Al die gegevens komen ook aan bod in het tweede deel van het boek, dat een selectie van 100 heerlijke kaasrecepten uit de hele wereld en eenvoudige, stapsgewijze instructies bevat. U vindt recepten voor alle gelegenheden, o.a. voor soepen, snacks en tussendoortjes, salades en groentegerechten, hoofdgerechten, broodjes, pizza's en pasta, desserts en gebak. Met zijn 500 prachtige foto's, vakkundige informatie, beschrijvingen van kazen uit de hele wereld en 100 overheerlijke recepten is kaas een onmisbare gids voor wie de subtiliteit, diversiteit en veelzijdigheid van dit heerlijke product wil onderzoeken. Juliet Harbutt schrijft artikelen voor allerlei publicaties en verzorgt ook uitzendingen op radio en televisie. Haar passie voor kaas begon tijdens een bezoek aan Parijs in 1983, kreeg gestalte met de opening van 'Jeroboams', haar wijn- en kaaswinkel in Londen, en heeft nu geleid tot de bundeling van haar kennis en ervaring in het overzicht van kaassoorten in dit boek. Mevr. Harbutt, chevalier de Tastefromage en lid van het Guild de Fromagers, is inspirator en voorzitter van wedstrijden voor kaasmakers in Engeland en Nieuw-Zeeland. Roz Denny is culinair schrijfster en huishoudkundige en heeft meer dan twintig kookboeken op haar naam staan. Ze werkt regelmatig mee aan radio-uitzendingen en is meerdere malen op televisie geweest. Ze is dol op kaas, zowel in gerechten als los uit het vuistje. Ze geeft de voorkeur aan een eenvoudige stijl van koken met hoogwaardige ingrediënten, zoals blijkt uit haar fantastische recepten in het tweede deel van dit boek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een pla(n)kje kaas, een tosti met kaas, Patricia Kaas of een kaasfondue waar je warm van wordt; kaas is er in vele vormen en smaken waar je eindeloos mee kunt variëren.

Dé Kaas aanbieding. De lekkerste kazen kunt u nu ook met korting kopen. We hebben met regelmaat heerlijke kazen in de aanbieding in onze online kaasshop!

Kaas kopen? Dan ben u hier aan het goede adres! Vers gesneden Gemak Snel geleverd . Koop online de lekkerste kaas!

[Lees verder...](#)