

Keukenmythes PDF

Chris van Zutphen



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



Schrijver: Chris van Zutphen

ISBN-10: 9789046821374

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3023 KB

OMSCHRIJVING

Basilicum snijden? Nooit doen, scheuren is beter. Eieren pellen lastig? Even laten 'schrikken' in koud water. Biefstuk bakken? Eerst het vlees op kamertemperatuur laten komen. Maar... kloppen deze aanwijzingen wel? Moet een oven inderdaad altijd worden voorverwarmd? Kun je aardappels ongewassen frituren? Verliest sinaasappelsap zijn vitamines in de koelkast? En waarom mag je champignons niet wassen, terwijl ze sowieso al voor 90% uit water bestaan? Iedereen die kookt, kent deze 'waarheden'. Zijn ze feiten of fictie? Dit vermakelijke boekje prikt veel eeuwige misverstanden door.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

We horen het vaak: "weet je wat goed werkt? Een gluten-vrij dieet", of "eet niet zoveel chocola, daar krijg je puistjes van", of "je zou eens een sapkuur ...

Basilicum snijden? Nóóit doen, scheuren is beter. Eieren pellen lastig? Even laten 'schrikken' in koud water. Biefstuk bakken? Eerst h

Zorgt laat op de avond nog eten ervoor dat je dik wordt? Chris heeft deze en 100 andere vragen mét antwoorden gebundeld in het vrolijke boek *Keukenmythes*.

KEUKENMYTHES

[Lees verder...](#)