

## Koken met kennis PDF

Eke Mariën



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



Schrijver: Eke Mariën  
ISBN-10: 9789045204215  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 2741 KB

## OMSCHRIJVING

In 2007 kwam het boek *Cook & Chemist* van kok Eke Mariën en chemicus Jan Groenewold uit en was direct een doorslaand succes. In hun boek lieten Mariën en Groenewold de wetenschap achter het koken zien. Het idee hierachter was dat je een betere kok wordt, als je begrijpt wat er in je pannen gebeurt. Samen hebben Mariën en Groenewold tal van tests en onderzoeken gedaan, met steeds de achterliggende vraag: hoe krijgen we het lekkerste resultaat? Of het nu gaat om het bakken van de ultieme steak, het frituren van de lekkerste patat of het vangen van aroma's in sauzen, steeds weer laten zij zich leiden door hun eigen enthousiasme en nieuwsgierigheid en vinden antwoorden op de meest uiteenlopende vragen:- Waarom wordt biefstuk malser als je hem marineert in kiwi?- Waarom kun je asperges beter garen in olie dan in water?- Waarom voeg je bouillon in gedeeltes toe aan risotto?- Waarom moet je frites schudden tijdens het bakken?- Waarom plakt pasta gekookt in zout water minder?- Waarom schift de ene saus wel en de andere niet?Eke Mariën en Jan Groenewold vormen samen het duo *Cook & Chemist*. Mariën is culinair freelancer en werkt voor diverse bladen. Hij ontwikkelt receptuur en werkt als foodstylist. Groenewold is universitair wetenschapper en adviseert bedrijven.

**WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Koken met Kennis - Spice up your life! - Het was druk de eerste maanden van het jaar. Ik schreef meer dan honderd recepten (voor Sligro, Happi

Hij verzorgt ook de cursus Koken met Kennis. Na een studie communicatiewetenschap en een korte loopbaan als trainer, heeft hij zich omgeschoold tot kok.

Heb jij 'm al eens gespot? Tussen de kiwi's, sinaasappels, bananen en aardbeien in het fruitschap vind je soms een geelgroene vrucht, die iets weg heeft van een ...

**KOKEN MET KENNIS**

[Lees verder...](#)