

Malt flavours PDF

Bob Minnekeer



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: Bob Minnekeer
ISBN-10: 9789020995312
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 1875 KB

OMSCHRIJVING

Single malt whisky is een verrassend veelzijdige drank die zowel in zijn pure vorm als in de keuken ten volle tot zijn recht komt. Bob Minnekeer en chef Stef Roesbeke (De Cluysenaer) bereiden samen veertig hedendaagse gerechten waarbij het vernieuwende gebruik van single malt whisky in combinatie met kruiden centraal staat. De auteurs leggen op een heldere manier uit hoe je zelf in de keuken aan de slag kunt om gerechten op smaak te brengen met whisky-kruidenaroma's: verstuiven, bedruppelen, benevelen, marinieren en flamberen... Bovendien bevat het boek een boeiende inleiding over het productieproces van whisky. Fotografen Andrew Verschetze en Joris Devos kruiden het geheel af met een flinke teug Schotland en brengen de recepten op smaak met prachtige beelden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

With a wide array of flavors that are imparted by simply using different malts and grain, the flavors in beer have never been more specific or diverse.

The Seven Most Famous Whiskey Flavors. The world of whiskey is a complex maze ... Grain whiskey is much lighter and more neutral in flavour than single malt.

A refreshing non-alcoholic malt beverage (NAM), it has the same characteristics as beer but doesn't contain any alcohol. 3 Horses, The Real Refreshment

MALT FLAVOURS

[Lees verder...](#)