

Trefwoorden: Noma's handboek voor fermenteren download gratis pdf, Noma's handboek voor fermenterenboek pdf gratis, Noma's handboek voor fermenteren lees online, Noma's handboek voor fermenteren torrent, Noma's handboek voor fermenteren epub gratis in het Nederlands, Noma's handboek voor fermenteren mobi compleet

Noma's handboek voor fermenteren PDF

René Redzepi



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



Schrijver: René Redzepi
ISBN-10: 9789045214801
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1547 KB

OMSCHRIJVING

Fermentatie is in opkomst als de belangrijkste nieuwe techniek voor voedsel (en gezondheid). Noma's handboek voor fermenteren brengt fermentatie naar het hoogste niveau. Noma's handboek voor fermenteren neemt de lezer mee op een reis die veel verder gaat dan de typische kimchi en zuurkool, met onder andere koji, kombucha, shoyu, miso's, melkfermenten, azijnen, garums en zwarte vruchten en groenten. En – wat misschien wel nog belangrijker is – het laat zien hoe de thuishok deze unieke voorraadingrediënten kan gebruiken in 100 originele recepten. Fermentatie is in opkomst als de belangrijkste nieuwe techniek voor voedsel (en gezondheid). Noma's handboek voor fermenteren brengt fermentatie naar het hoogste niveau. Bij Noma – vier keer benoemd tot het beste restaurant van de wereld – wordt bij elk gerecht een of andere vorm van fermentatie gebruikt: een frisse azijn, een intens hartige miso, een opwindende druppelgarum of de zoete intensiteit van zwarte knoflook. Fermentatie is een van de fundamenteën van Noma's uitzonderlijke smaakprofielen. René Redzepi, chefkok en mede-eigenaar van Noma, en David Zilber, de chef-kok die het alom geprezen fermentatielab van het restaurant runt. Nooit eerder onthulden zij deze recepten en technieken. Een boek dus om hun kennis en technieken over te brengen op de geïnteresseerde thuishok. Met meer dan 750 kleurenfoto's, waarvan de meeste stap-voor-stapaanwijzingen zijn, en recepten die stuk voor stuk toegankelijk geschreven en uitvoerig getest zijn. Noma's handboek voor fermenteren neemt de lezer mee op een reis die veel verder gaat dan de typische kimchi en zuurkool, met onder andere koji, kombucha, shoyu, miso's, melkfermenten, azijnen, garums en zwarte vruchten en groenten. En – wat misschien wel nog belangrijker is – het laat zien hoe de thuishok deze unieke voorraadingrediënten kan gebruiken in 100 originele recepten. Fermentatie is in opkomst als de belangrijkste nieuwe techniek voor voedsel (en gezondheid). Noma's handboek voor fermenteren brengt fermentatie naar het hoogste niveau.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Fermenteren is het complete handboek van Adam Elabd, waarin hij al zijn kennis over de vele mogelijkheden die fermenteren biedt. Van de theorie en ...

"Over Rot, het handboek voor fermenteren' is een fijn, mooi en stoer boek, wat de techniek 'fermenteren' heel duidelijk naar voren brengt. ...

Over Rot - Het Handboek voor fermenteren. Uitgebreide fysieke winkel in Rotterdam ; Gratis verzending in Nederland en België vanaf 20,- Voor 23:00 besteld, ...

NOMA'S HANDBOEK VOOR FERMENTEREN

[Lees verder...](#)