

Oosterse Stoomrecepten PDF

Kim Chung Lee



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: Kim Chung Lee
ISBN-10: 9789059202085
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4128 KB

OMSCHRIJVING

Uit China, Japan en Zuidoost-Azië zijn boeiende kookstijlen afkomstig, waarvan een gemeenschappelijk kenmerk is dat gestoomd voedsel een belangrijke rol speelt. Voedsel stomen leidt tot een verrukkelijke mengeling van smaak, geur, textuur en kleur. Daarom is stomen zo populair in Azië, waar voedsel met grote aandacht voor detail wordt bereid en genuttigd. Stomen is ook buitengewoon gezond; er wordt weinig tot geen extra vet toegevoegd en het voedsel behoudt zijn volledige voedingswaarde. Het wekt dan ook geen verbazing dat stomen steeds populairder wordt in het Westen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Vind oosterse op Marktplaats.nl - Voor iedereen een voordeel.

Eerder verscheen van deze uitgever 'Oosterse stoomrecepten'*. Roelie Prins-Meijer Toon meer Toon minder. Lees de eerste pagina's. Productspecificaties. Inhoud

Koriander is een specerij die veel wordt gebruikt in de oosterse keuken (waaronder de Indonesische, waar het ketoembar heet). De specerij ...

OOSTERSE STOOMRECEPTEN

[Lees verder...](#)