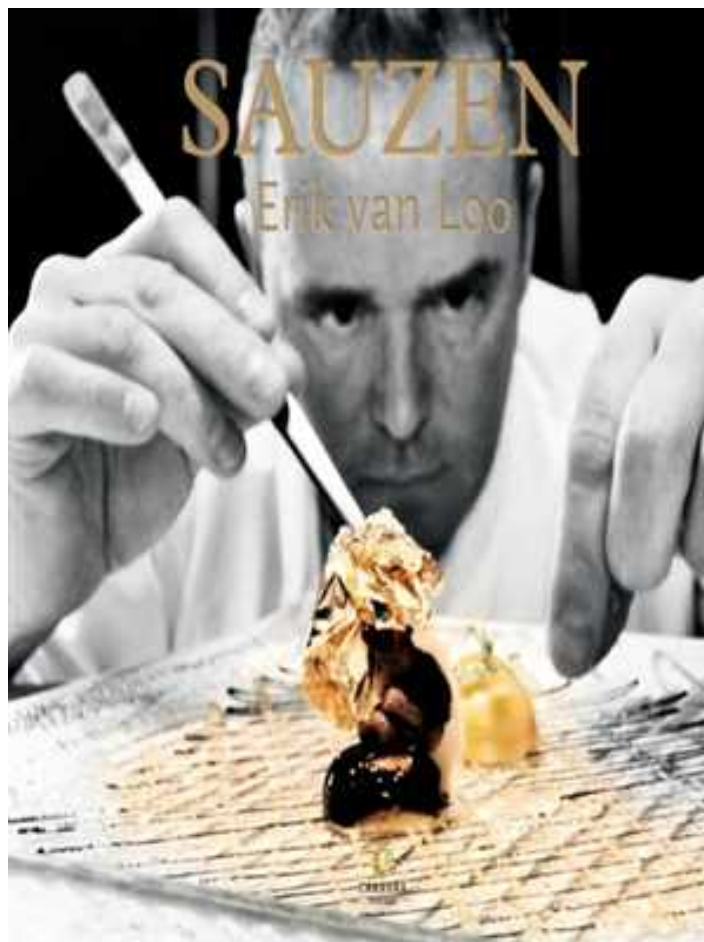


Sauzen PDF

Erik van Loo



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: Erik van Loo
ISBN-10: 9789048809905
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 2722 KB

OMSCHRIJVING

Erik van Loo is chef-eigenaar van het gerenommeerde tweesterrenrestaurant Parkheuvel in Rotterdam. Zijn keuken is er een van eerlijke bereidingen, wat je proeft is de beste kwaliteit ingrediënten en pure, echte smaken. De basis van zijn gerechten stoelt op wat Erik zijn 'sauzenstelsel' noemt. Voor hem is saus niet zomaar een smaakverrijker, het is de start en het eind. Zijn sauzen, bouillons, jus en fonds zijn licht en eerlijk en vormen het fundament van zijn signatuurgerechten. Erik: 'Als ik mijn basisstelsel van sauzen niet tot mijn beschikking heb, dan ben ik net zo onthand als een zuurdesembakker zonder moederdeeg.' Zoals iedere grote kunstenaar teruggrijpt op oude meesters, borduurt chef Van Loo voort op het werk van Auguste Escoffier, een van de grootste chefs uit de Franse keuken. Escoffier: 'Sauzen spelen de hoofdrol in de keuken, fonds vormen de fundamentele basis. Een kok die iets goeds wil presteren zal juist daaraan grote aandacht moeten besteden.' Smaak is herinnering. Smaak is beleving. Dit is een boek over de weg die een saus aflegt om saus te worden – een saus van Erik van Loo. Het is een zoektocht naar smaak, via de smaakpapillen van Erik. Een tocht die begint met het kiezen van de juiste ingrediënten en die de lezer de keuken in trekt van Parkheuvel: het domein waar de creativiteit van de meesterkok uitmondt in de mooiste en lekkerste gerechten. De recepten in dit boek zijn bedoeld voor serieuze (amateur)koks, kookscholen en iedereen die graag wil koken. De gerechten zijn omgezet in toegankelijke, maakbare receptuur die klopt, aangevuld met stap-voorstap fotografie.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Pas in de 17de en 18de eeuw kwamen geraffineerdere en aromatischer sauzen tot stand, zoals bechamelsaus, soubisesaus, mirepoix, duxelles en mayonaise. Toepassing.

Nederlands: ·overgankelijk een plafond voorzien van een laag, gewoonlijk witte, muurverf We hebben het plafond gisteren gesausd. ··meervoud van het zelfstandig ...

Sauzen, marinades, dressings, kruiden ... Jonkman Sauzen vervaardigt en levert deze met smaak. En met liefde voor het vak. Onze core business: private label producten ...

SAUZEN

[Lees verder...](#)