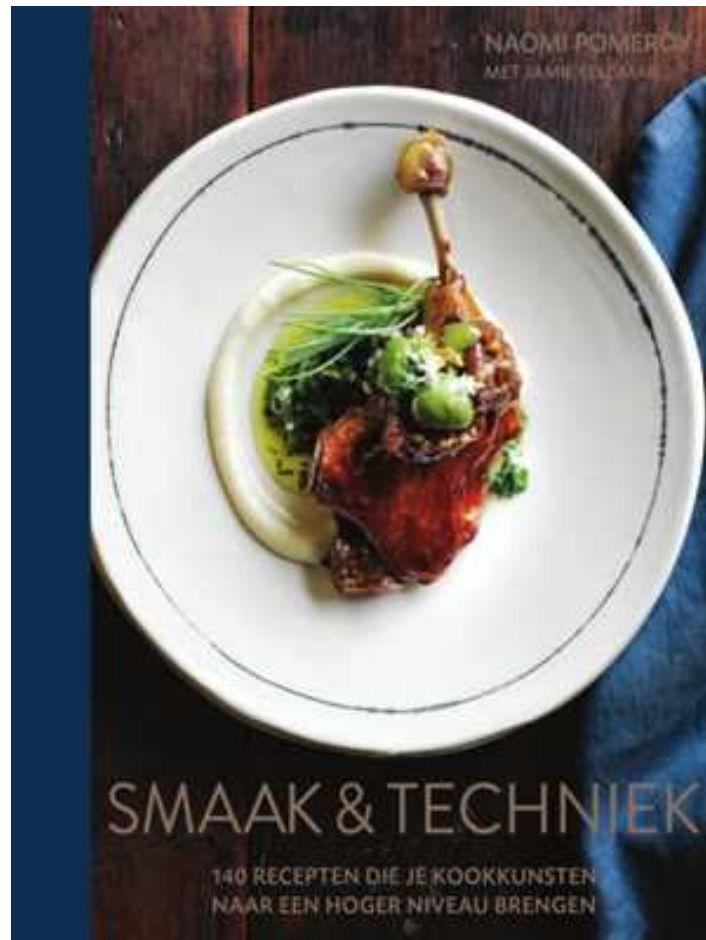


Smaak & techniek PDF

Naomi Pomeroy



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: Naomi Pomeroy
ISBN-10: 9789000355754
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4798 KB

OMSCHRIJVING

Leer thuis koken als een meesterchef met Smaak & techniek: 140 recepten die dé basis vormen van goed kunnen koken. In dit kookboek deelt chef-kok Naomi Pomeroy al haar kennis, passie en ervaring. Ze leidt je stap voor stap door elk recept, laat zien hoe de gerechten worden opgebouwd en onthult de eenvoudige technieken die chef-koks toepassen om professionele resultaten te behalen. Recepten voor sauzen, voorgerechten, salades, groenten en desserts kunnen naar hartenlust worden gecombineerd met gevogelte-, runder-, lams-, groente-, vis- en eiergerechten, die het jaar rond voor spectaculaire maaltijden zorgen. Oefen het smoren en aanbraden met in melk gestoofde varkensschouder en maak daar in de lente wortels met sinaasappel-karwijglazuur en in de winter gekaramelliseerde mergpompoen bij. Bereid tijdens een vakantie-etentje een indrukwekkende lamsofschouder met kruiden en serveer er risotto met doperwtjes of geblakerde bloemkool met ansjovis, knoflook en chilivlokken bij. Met een aparte uitleg over ingrediënten, keukengereedschap en kooktechnieken ontraadselt Smaak & techniek met fraai gefotografeerde recepten alle ins en outs over koken en geeft je het zelfvertrouwen en de kennis om een goede thuishok te worden. Zo maak je eenvoudige, maar adembenemende maaltijden! "Een buitengewoon fraai boek dat elke kookenthousiast voor zijn plezier ter hand neemt. Dit boek leert de thuishok spelenderwijs koken als een professional. De vaardigheden die je door het gebruik opdoet, zullen je ook beter maken in het bereiden van eigenlijk alle andere gerechten. Het is, kortom, een masterclass koken en een uitstekend kookboek in één, en dat heb ik nog niet eerder gezien." Gerrit Jan Groothedde "Niets van wat de voortreffelijke chef-kok Pomeroy doet, mag je missen – dat geldt ook voor dit boek." Anthony Bourdain "Dit eerste kookboek van Naomi Pomeroy is een voltreffer, van de boeiende en openhartige inleiding tot het laatste recept. Het is met zo veel zorg geschreven, dat het lijkt of Naomi je in haar eigen keuken bij de hand neemt en naar succes leidt." Nancy Silverton Naomi Pomeroy (1974) is al 20 jaar chef. In 2007 opende ze haar eigen restaurant, Beast, in Portland, Oregon. Naomi bezocht geen fancy kookscholen, maar haalde haar kennis uit kookboeken en zelfstudie. Ze leerde klassieke kooktechnieken, deed enorm veel ervaring op en begon het belang van goede ingrediënten in te zien. Ze weet de perfecte balans te vinden tussen smaken, kruiden en texturen. Naomi werd geprezen in diverse toonaangevende culinaire media. Ze kwam op televisie als deelnemer aan Iron Chef en als jurylid in Knife Fight. Ook heeft ze een TedTalk op haar naam staan. Haar grootste triomf kwam in 2014, toen ze de prestigieuze James Beard Award ontving voor Best Chef Northwest.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Smaak & techniek: Leer thuis koken als een meesterchef met Smaak & techniek: 140 recepten die dé basis vormen van goed kunnen koken In dit kookboek deelt che...

Melkzuurbacteriën zijn onmisbaar bij de productie van yoghurt en kaas. De bacteriën zetten suikers om in melkzuur. De bacteriën veranderen de textuur en de smaak ...

Smaak en uiterlijk van het fruit blijven ongewijzigd Spanje: techniek voor langere bewaring vijgen

SMAAK & TECHNIEK

[Lees verder...](#)