

## Smaakstijlen PDF

Peter Klosse



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



Schrijver: Peter Klosse  
ISBN-10: 9789043901208  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 1626 KB

## OMSCHRIJVING

Wijnen en gerechten moeten goed op elkaar afgestemd zijn. Maar hoe doe je dat? Smaak is dynamisch. De smaak van wijnen en gerechten is geen vaststaand gegeven, en bovendien slecht af te lezen van een etiket. In de nieuwste visie op smaak en smaakcombinaties introduceert Klosse Smaakstijlen. Smaakstijlen laten de producten zelf voor wat ze zijn en geven alle ruimte aan persoonlijke waardering en voorkeuren. Smaakstijlen zijn niet alleen bijzonder bruikbaar als het gaat om het combineren van wijnen en gerechten.. maar ze vergemakkelijken ook de communicatie. Per smaakstijl krijgt u in dit boek veel praktische voorbeelden van wijnen, gerechten en ingrediënten en recepten om zelf te bereiden. Dit boek bevat een uitgebreid register van wijnen en wordt bovendien ondersteund door een website ([www.academiegastronomie.nl](http://www.academiegastronomie.nl)). Op deze site kunnen lezers hun ervaringen uitwisselen. Tevens is er een up-to -date assortiment verkrijgbare wijnen. Het wijnassortiment is ook weer onderverdeeld in de smaakstijlen, zodat u met dit boek daadwerkelijk, zelf aan de slag kunt. Smaakstijlen is een ideaal boek voor diegenen die geïnteresseerd zijn in koken en wijnen. Ten opzichte van alle boeken die op deze gebieden beschikbaar zijn, voegt Smaakstijlen iets toe dat voor iedereen bruikbaar is.

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Analytisch proeven - Casus wijnen smaakstijlen: Les 18: 10 dec. 13.45 - 17.00 uur : Wijntypes Zuid en Midden Amerika: Les 19: 14 jan. 10.00 - 13.00 uur:

Bij Loods 5 geloven we dat ieder huis eigen moet zijn. Daarom stoppen we je niet in een hokje, maar nodigen we je juist uit om je eigen stijl te ontdekken.

Smaakstijlen witte wijnen. Fris & strak De wijnen zijn vaak wat lager in alcohol, hebben geen malolactische gisting ondergaan en doen in de geur vaak denken aan jong ...

## SMAAKSTIJLEN

[Lees verder...](#)