

Snijtechnieken PDF

Joachim Habiger



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: Joachim Habiger

ISBN-10: 9789045207223

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2946 KB

OMSCHRIJVING

Inclusief professioneel mesje! Dé inspiratiebron voor het snijden van bijzondere figuren uit groent en fruit. Een kleine ijsbeer van rammenas als een pronkstuk op tafel, een bloem van radijs als hoogtepunt op het bord of een meloenvlinder aan de rand van het glas, het zijn verrassende elementen, die met het boek Snijtechnieken binnen handbereik liggen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Snijden en dan breken. Het klinkt zo simpel, maar de ervaren tegelzetter weet wel beter. De manier waarop je je tegels snijdt, kan een tegelvloer maken of breken. Een ...

Snijtechnieken; Het is de basis in de keuken. Er zijn allerlei hulpmiddelen, maar er gaat niets boven een uurtje zelf snijden. Groenten, vlees, vis, en meer

Les 1: Snijtechnieken. Gister startte mijn kookcursus Kooktechnieken voor culi's. Op zoek naar meer kennis over koken opperde een vriendin of ik niet eens iets in ...

SNIJTECHNIEKEN

[Lees verder...](#)