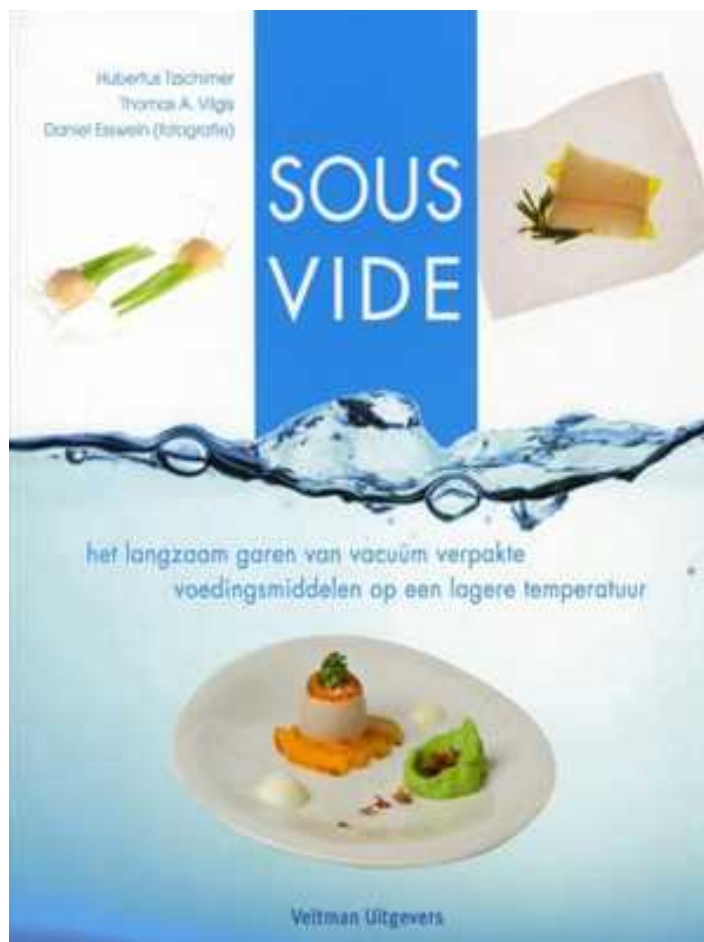


Sous Vide PDF

Hubertus Tzschirner



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: Hubertus Tzschirner

ISBN-10: 9789048309085

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 3937 KB

OMSCHRIJVING

Het langzaam garen van vacuüm verpakte voedingsmiddelen op een lagere temperatuur. Zorgvuldiger en smakelijker zijn vlees, vis, groente en fruit niet te bereiden! Met de sous-videmethode worden voedingsmiddelen 'onder vacuüm' geseald in een vacuümzak en vervolgens op een constante, lage temperatuur en gedurende langere tijd in een waterbad bereid. De voordelen zijn duidelijk: vacuüm koken ontziet de vitaminen, de textuur wordt perfect, aroma en sappen kunnen niet ontsnappen en een exacte bereiding is gegarandeerd. Sous-vide belicht uitgebreid en onderbouwd de theorie en basisprincipes van het vacuüm koken, introduceert het noodzakelijke keukengerei en biedt met meer dan 60 creatieve receptideeën de perfecte leidraad voor deze topklasse kooktechniek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Dé gespecialiseerde sous-vide winkel met het meest uitgebreide assortiment sous-vide circulators, waterovens, vacuümmachines en vacuümmachines van Nederland en België!

Van warmtecirculator tot wateroven: alles voor sous-vide koken vindt u bij kookwinkel Oldenhof. Snelle levering en gratis verzending vanaf € 20,00!

Op zoek naar een Sous-vide koker? Sous-vide kokers koop je eenvoudig online bij bol.com Vele aanbiedingen bij bol.com Gratis retourneren 30 dagen ...

SOUS VIDE

[Lees verder...](#)