

Sous vide PDF

Thomas Keller



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: Thomas Keller
ISBN-10: 9789045212364
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3420 KB

OMSCHRIJVING

Wereldwijd het beste boek over sous-vide koken, geschreven door 3-sterrenchef Thomas Keller. Topchef Thomas Keller ontsluit in zijn prachtige boek *Sous-vide* de geheimen van het koken onder druk. Deze manier van koken, waarbij smaken en texturen optimaal bewaard blijven, is nu ook bereikbaar voor de enthousiaste amateurkok. Door vlees, vis en groente te vacumeren en vervolgens op een constante temperatuur te laten garen, kun je resultaten bereiken die voorheen niet mogelijk waren. Zelfs het taaiste stuk vlees wordt op deze manier mals en culinair aantrekkelijk!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

What is sous vide? How does it work? And why is it so much better than traditional cooking methods for some foods? Allow us to explain.

Sous-vide (/ s u: ' v i: d /; French for "under vacuum") is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in ...

This week on Basics I'm teaching you how to Sous Vide. Sous Vide has become a home kitchen essential over the past few years providing restaurant quality ...

SOUS VIDE

[Lees verder...](#)