

Sous-vide cuisine PDF

Joan Roca



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



Schrijver: Joan Roca
ISBN-10: 9789073191792
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4251 KB

OMSCHRIJVING

Sous-vide werken heeft niet alleen praktische voordelen. Het is de essentie van de kookkunst, omdat maximale kwaliteit het doel is. Dat komt tot uiting in de uiterste precisie waarmee elk product wordt gegaard, in het absolute respect voor alle eigenschappen van ingrediënten, het bewerkstelligen van sappige en malse texturen die tot nu moeilijk haalbaar waren, en de mogelijkheid om de eigen aroma's van een ingrediënt of van andere te versterken. Bij hun onderzoek van deze manier van koken, waarin culinaire intuïtie en wetenschappelijke kennis samengaan, zijn Joan Roca en Salvador Brugués een hele nieuwe richting ingeslagen. Dit boek opent de deur naar hun verbazingwekkende werk.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

What Is Sous Vide? Sous vide—French for "under-vacuum"—is an innovative cooking technique in which food is vacuum sealed and slow-cooked in water at ...

Curious about sous vide cooking? Discover recipes, books, gear, and chef tips to cook the perfect meal every time with the sous vide cooking method.

Sous Vide Cooking, page de référence pour les professionnels de la cuisine intéressés par la cuisine sous-vide.

SOUS-VIDE CUISINE

[Lees verder...](#)