

Stomen PDF

Orathay Souksisavanh



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: Orathay Souksisavanh

ISBN-10: 9789002239892

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3778 KB

OMSCHRIJVING

Geschikt voor zowel beginnende thuishoukers als ervaren chefs die hun repertoire willen uitbreiden. Stomen is een kooktechniek die steeds populairder wordt. Het is gezond -; je hebt geen vetstoffen nodig -; en de smaak van de ingrediënten blijft optimaal behouden. Tegenwoordig bestaan er zelfs gesofisticeerde stoomovens, maar met een eenvoudig stoommandje of een stoomkoker kun je al heel wat. Je kunt haast alle ingrediënten stomen. Bij ons worden vooral groenten bereid met stoom, in de Aziatische keuken zien we dat zelfs hele maaltijden gestoomd worden. Kookschool -; Stomen laat je in woord en beeld zien hoe je dit moet doen. Dankzij de duidelijke stap-voor-stapfotografie en de heldere beschrijving van de recepten kan iedereen eraan beginnen. Enkele voorbeelden? Denk maar aan allerlei receptjes voor dim sum, aubergine met sesam, biefstukrolletjes, kokosbolletjes... Met Kookschool -; Stomen tover je voortaan niet alleen een gezond, maar ook een verrassend gerecht op tafel.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ontdek hoe makkelijk het is om groenten te stomen, en probeer onze toprecepten voor gestoomde gerechten met vis en kip meteen uit!

De beste remedie is vaak stomen, zeker twee keer per dag. Ga boven een pan met heet water hangen en inhaleer de stoom goed via de neus.

Stomen kan op veel verschillende manieren. Er zijn speciale elektrische stoomkokers te koop (veelal met meerdere verdiepingen) waarbij u vlees of vis gescheiden van ...

STOMEN

[Lees verder...](#)