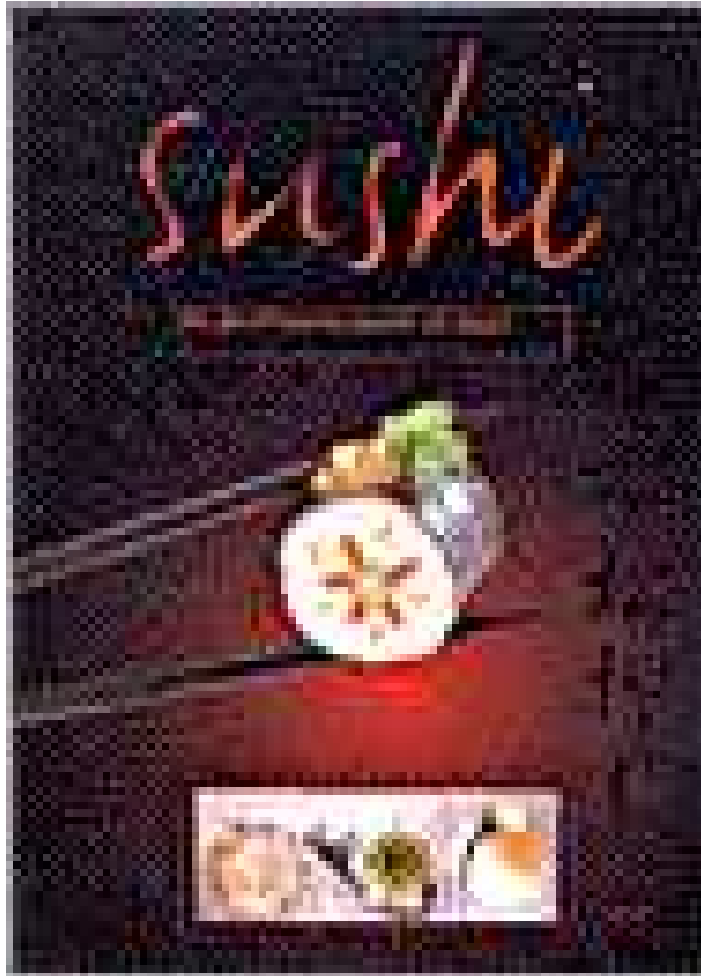


Sushi PDF

Junko Asao



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: Junko Asao
ISBN-10: 9789043901215
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 2511 KB

OMSCHRIJVING

Traditioneel Japanse gerechten zijn vers, gezond en veelal mooi en aangenaam om te zien. Ze bevatten bovendien heel weinig vet en zijn daardoor een gezonde en caloriearme snack. Sushi is in Japan een kunst op zich. Ook in Nederland is het tegenwoordig trendy om sushi te eten. Met dit praktische sushi boek wordt het thuis bereiden van sushi ineens overzichtelijk en eenvoudig en als belangrijkste: verassend leuk om te doen! Het boek begint met informatie over de Japanse eetcultuur en tradities, de benodigde keukenmaterialen en basisingrediënten. Daarna komen de recepten aan bod, ingedeeld in gevormde en gerolde sushi, geperste sushi, sushi variaties en de passende bijgerechten. De recepten zijn stap voor stap beschreven en voorzien van foto's, zodat de bereiding zeer eenvoudig is en bijna niet kan mislukken. Daardoor is het boek geschikt voor zowel de beginnende als de meer ervaren kok. Een uitdaging voor diegenen die alles willen weten over die kunstzinnige Japanse kookwijze: sushi.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Papa's FreezeriaJe hebt een heerlijk zomerbaantje bij Papa Louis Papa's Freezeria. Papa's ijs restaurant (yep, een restaurant met alleen ijs) ligt op het tropische ei ...

Lekker online Aziatische snacks, sushi, en Aziatische keuken bestellen bij Sushi One voor lunch en diner in Amsterdam.

Geschiedenis. De oorsprong van sushi ligt in de conservering van vis door het te laten fermenteren met rijst, wat aan het begin van onze jaartelling in Zuidoost-Azië ...

[Lees verder...](#)