

Thais Koken Met De Wok PDF

Ken Hom



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: Ken Hom
ISBN-10: 9789051218954
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 1892 KB

OMSCHRIJVING

De populariteit van de Thaise keuken neemt de laatste jaren enorm toe. Het lijkt er steeds meer op dat de Chinese restaurants het veld moeten ruimen voor deze keuken met zijn frisse en toch scherp gekruide gerechten. Ook worden in toenemende mate echt Thaise ingrediënten, zoals bijvoorbeeld vissaus of namplaa, oestersaus en de verschillende kerriepasta's gebruikt in de 'fusionkeuken'. Ken Hom die al jaren over de hele wereld de ambassadeur is van de wok en de keukens van het Verre Oosten geeft in Thais koken met de wok een bijzondere collectie recepten voor appetizers en, salades, soepen, vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte, varkens- en rundvlees, rijst en pasta, en groenten. Er zijn klassieke Thaise recepten opgenomen zoals Tom yum goong, pikante garnalensoep met citroen, Tom kha kai, pikante kippensoep met kokosmelk, Keng Kieauw waan kai, kip in groene curry, alsook bijzondere gerechten die niet in de Thaise restaurants te vinden zijn omdat ze het stem el dragen van de bijzondere fusionrecepten zoals Ken Hom ze samenstelt. Ook wordt uitgebreid aandacht besteed aan de speciale keukenmaterialen, de ingrediënten en de kooktechnieken. Een speciaal hoofdstukje, is gewijd aan basisrecepten. De meeste recepten zijn voorzien van schitterende foto's in kleur waarop het resultaat van de bijzondere gerechten te vinden is. Dit alles maakt Thais koken met de wok een schitterende en inspirerende aanvulling op de Ken kookbibliotheek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Thaise topper Pad Thai met scampi ... Laat de glasnoedels 7 min. koken. Pel intussen de black ... Doe een scheutje arachideolie in een wok en doe er de Chinese ...

recepten met thais wok: thais groentegerecht uit de wok, Thais vissoepje, DIT is pas echt verrukkelijke kip! en thais recept

Hierdoor verwierf de kunst van het koken een enorm aanzien ... Vul een wok of stoompan met water, ... Garnalen met Thais basilicum:

THAIS KOKEN MET DE WOK

[Lees verder...](#)