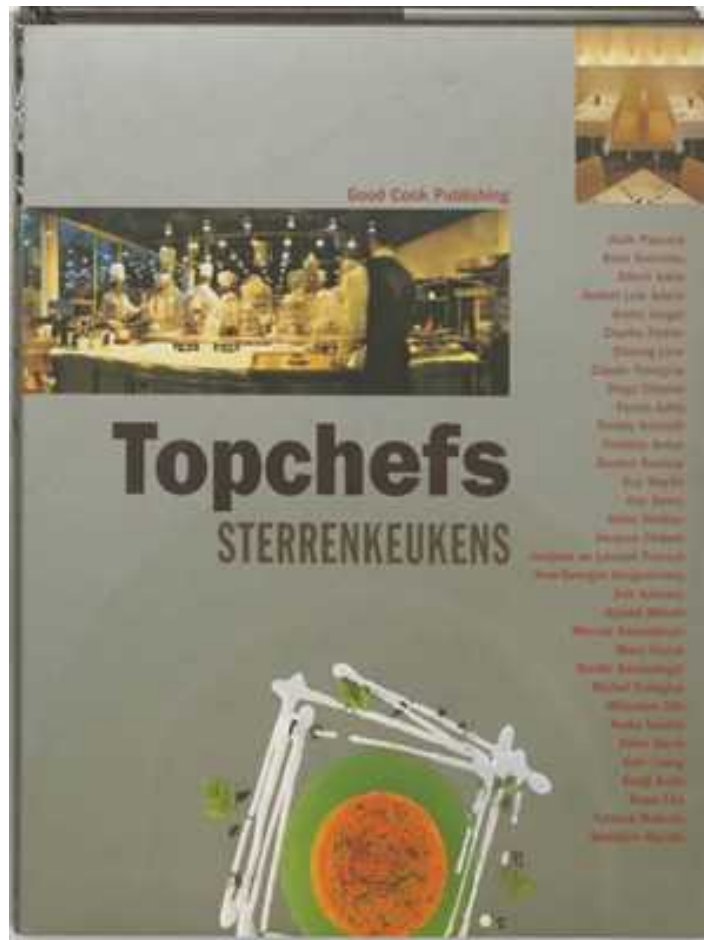


Topchefs, Sterrenkeukens PDF

Sandi Butchkiss



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



Schrijver: Sandi Butchkiss
ISBN-10: 9789073191150
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3896 KB

OMSCHRIJVING

Professionele koks zijn niet langer tevreden met gewoon smakelijke, overbekende formules. Zo werd Guy Martin van het historische Le Grand Véfour door critici geprezen om zijn pogingen verwachtingen te omzeilen – met name door het vervagen van de grenzen tussen zoet en hartig. Na jarenlang perfect gebrad te hebben geleverd, kondigde Alain Passard van l'Arpège zijn plannen aan om vegetarisch te gaan koken. In Spanje zorgen Ferran en Albert Adrià voor zoveel controverse dat de hele fijnproeverswereld naar hun restaurant El Bulli trekt wanneer dat elke zomer zijn deuren opent. In Australië blijft Tetsuya Wakuda met zijn door de Franse en Japanse keuken geïnspireerde composities indruk maken. In dit schitterende boek ontmoet de kookliefhebber 34 van deze topchefs. Die stelden de recepten van hun kenmerkende gerechten ter beschikking, zodat ook de thuishok een sterrenkok kan worden.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Restaurant Johannes aan de Herengracht in Amsterdam heeft een nieuwe eigenaar. Chef-kok Martijn Hendrikse - al een jaar in de keuken van Johannes ...

Personeel. Keukenpersoneel vinden is, zoals in heel Amsterdam, ook hier een uitdaging. Veenhuizen had wat jongens gevonden die in sterrenkeukens hadden ...

BUTCHKISS, SANDI - MELISSA TEO. - Topchefs - Sterrenkeukens [isbn: 9789073191150] Goc
Cook Publisng, 27,5 x 23,5 cm. Gebonden met stofomslag. Hardcover.

TOPCHEFS, STERRENKEUKENS

[Lees verder...](#)