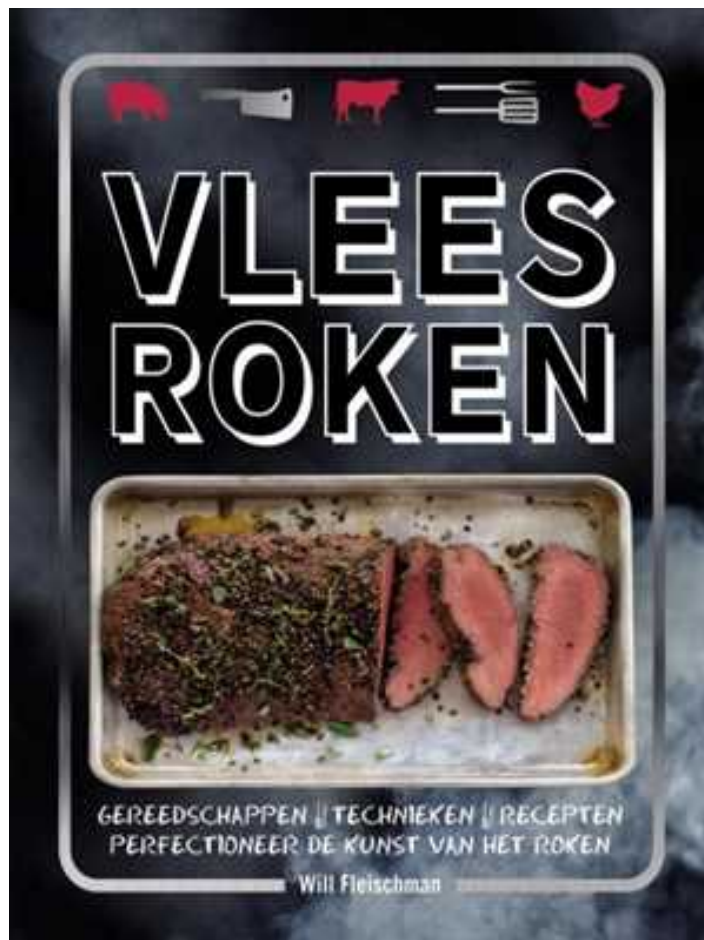


Vlees roken PDF

Will Fleischman



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



Schrijver: Will Fleischman

ISBN-10: 9789048314423

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1472 KB

OMSCHRIJVING

De nieuwe manier om te barbecueën - met rook! Combineer precisie met alchemie en produceer het lekkerste, meest malse vlees dat u ooit heeft geproefd. Met meer dan 50 fantastische recepten voor het roken van rundvlees, varkensvlees, gevogelte en zeevruchten van de bekroonde Texaanse pitmaster Will Fleischman. Met deskundig advies voor het kiezen van de juiste rookoven en houtsoorten, het reguleren van de hitte en het maken van heerlijke rubs en sauzen. Met recepten en instructies die stapsgewijs worden uitgelegd om de technieken te leren die u nodig heeft om als een echte professional te kunnen roken, of u nu een gewone barbecue of speciale rookoven gebruikt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Robuuste rookovens. Gerookt vlees heeft een prachtige authentieke smaak waarin de kracht van het vlees goed tot zijn recht komt. Was het roken van vlees eerst alleen ...

Probeer nu met je vingers overal onder het vel te komen. In het midden van de borst zit het vel vast aan het vlees. Laat dit maar lekker zitten.

Over Warm Roken. Vis roken of vlees roken in een barbecue rookoven is echt heel gemakkelijk. Of je nu zo'n echte Amerikaanse barbecue pit op wielen hebt, of een ...

VLEES ROKEN

[Lees verder...](#)