

Voor- En Bijgerechten PDF

Theo Zadel



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: Theo Zadel
ISBN-10: 9783829027472
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3131 KB

OMSCHRIJVING

Frankrijks chef koks presenteren vlees wild en gevogelte Renske De Boer 239 blzDe serie Délices de France heeft misschien wel voor het eerst in de geschiedenis» de recepten van een groot aantal bekende chef-koks bijeengebracht in een uitgebreide verzameling delicatessen uit de Franse keuken. De Franse cuisine wordt over de hele wereld geëerd en wij vinden dat we op dit deel van ons culturele erfgoed, dat zoveel betekent voor de vreugde en de geneugten van het leven, trots mogen zijn. De kookboeken uit deze serie bieden een breed scala aan zorgvuldig geselecteerde culinaire delicatessen en pogen een brug te slaan tussen de experts uit de diverse gastronomische beroepen en iedereen die van lekker eten houdt. De serie heelt ons als chef-koks de kans gegeven onze expertise op schrift te stellen, onze beroepsgeheimen te verklappen en zo de kunst van het koken te verrijken en te bevorderen De haute cuisine, ooit een pure luxe, is nu niet langer voorbehouden aan de eigenaars van modieuze restaurants. De gepresenteerde recepten variëren in moeilijkheid van eenvoudig tot zeer ingewikkeld en zijn bedoeld om u ideeën te geven en aan te aanmoedigen bij het bereiden van uw dagelijkse maaltijden. Laat u inspireren! Bij deze recepten zult u nieuwigheden aantreffen, kennismaken met regionale en exotische specialiteiten en oude favorieten herontdekken. Er is een sterke continuïteit tussen deze recepten en de grote traditie van het Franse koken, een rijke en gevarieerde tafel vollekkernijen die variëren van een simpel, licht hapje tot een extravagante schotel. Wij hebben ons leven aan deze cuisine gewijd en het is ons een genoegen u mee te nemen op een culinaire ontdekkingsreis. We hebben de details in de recepten zo duidelijk mogelijk gemaakt om het gemakkelijker te maken ze thuis uit te proberen. De bereiding wordt stapsgewijs geïllustreerd, zodat zowel de tong als het oog aan zijn trekken komt - iets wat bij koken hand in hand moet gaan. Met wat oefening zult u snel bekwaam genoeg zijn om van het alledaagse iets buitengewoons te maken en uw gasten met culinaire meesterwerken te imponeren. Op een speciale manier heeft de kunst van het koken effect op de sociale, intermenselijke aspecten van ons leven: het is geen toeval dat alle belangrijke mijlpalen van ons leven gepaard gaan met eten - van de maaltijd met het gezin tot de diners op feestdagen en bruiloften; van zakenlunches tot politieke bijeenkomsten. Wij bieden u hierbij onze succesvolste gerechten aan, zodat u ervan kunt genieten met hen die u dierbaar zijn. En we hopen dat u net zoveel plezier hebt bij het uitproberen van deze recepten als wij toen we ze verzonnen. Daarnaast is het onze hoop dat Délices de France met zijn culinaire specialiteiten overal ter wereld een lans zal breken voor plezier hebben in en genieten van het leven en dat het op welke manier dan ook zal bijdragen aan wederzijds begrip tussen culturen en aan het verfijnen van culinaire geneugten. Veel succes met het uitproberen van de recepten!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De cookie-instellingen op deze website zijn ingesteld op 'toestaan cookies "om u de beste surfervaring mogelijk. Als u doorgaat met deze website te gebruiken zonder ...

Bekijk hier de voorgerechten en bijgerechten van Restaurant Indonesia Bunga Melati.

10: Kroepoek: € 2,00 : 11: Loempia speciaal: € 4,50 : 12: Mini Loempia (15 stuks) € 4,00 : 13: Pangsit goreng met zoet-zure saus: € 4,00 : 14: Siew mai (6 stuks)

VOOR- EN BIJGERECHTEN

[Lees verder...](#)