

Vegan gastronomie



Vegan gastronomie is geen kookboek. Het is een handboek waarin je alle aspecten van vegan fine dining leert kennen, alsof je naast de chef van een topkeuken staat: van speciale kooktechnieken en uitgelezen kookgerei tot bijzondere ingrediënten en bordopmaak, van het perfecte servies tot de juiste smaakbalans en het daarbij horende mondgevoel ...

Laat je niet afschrikken door de veeleisende receptcreaties die prachtig in beeld zijn gebracht. Een beginnende kok kookt ook niet meteen op sterrenniveau. Naast de moeilijkere recepten is er ook een uitgebreid gedeelte met eenvoudige basisrecepten. Als je die eenmaal onder de knie hebt, kan je de lat voor jezelf wat hoger leggen.

De twee chef-koks Sebastian Copien en Andreas Leib delen hun kennis en de beste trucs uit tientallen jaren ervaring als professionele kok. Door een uitgebreide inleiding in de haute cuisine leer je hoe je complexe gastronomische menu's met verfijnde smaakprofielen bereidt, die dankzij hun perfecte harmonie en bordopmaak van de eerste tot de laatste hap puur genot bieden.

Hansi Heckmair legde de heerlijke composities op een prachtige manier vast met betoverende foto's. Bij elk gerecht zijn video's beschikbaar via QR-codes, zodat je stap voor stap de bordopmaak kunt volgen.

Titelinformatie

Rubriek: Culinair, Lifestyle, Overig,
Verwacht

Titel: Vegan gastronomie

Prijs: €49,90

Aantal pagina's: 362

Bindwijze: Hardcover

ISBN: 9789464714302



BESTEL VIA DE WEBSITE OF VIA DE QR CODE
(OOK VERKRIJGBAAR IN DE BOEKHANDEL)

Uitgeverij Sterck & De Vreese
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

0031 (0)513 490 319
E-mail: info@noordboek.nl
Internet: sterckendevreese.nl

Bluesky: bsky.app/profile/uitgeverijnb-sdv.bsky.social
FB: facebook.com/UitgeverijNBSDV/
IG: instagram.com/uitgeverij_nbsdsv/