

Sous-Vide Cuisine

Persbericht O.K. Import

Sous-vide is een revolutionaire culinaire techniek om voedsel in een vacuümverpakking bij lage temperatuur te garen. De techniek bestaat al langer, maar Spaanse topchefs Joan Roca en Salvador Brugués ontwikkelden deze techniek in de loop van jaren tot het hoogste gastronomische niveau. In dit boek onthullen zij hoe zij met sous-vide bijzondere verandering in producten tot stand brengen en zo veel smakelijker, malsere en zachtere gerechten kunnen serveren. In zijn met drie Michelinsterren onderscheiden restaurant El Celler de Can Roca in Girona bereidt Joan Roca met sous-vide de allermooiste schotels die een internationaal kennerspubliek in verrukking brengen.

In het boek Sous-Vide Cuisine vind de lezer een selectie van de allerbeste recepten als bewijs van de unieke mogelijkheden die deze kooktechniek aan zowel beroepskoks als kookliefhebbers te bieden heeft.

Prijs: 99,- Euro. Uitgeverij Good Cook Publishing; ISBN 9789073191792; Leverbaar vanaf maart 2010. Verkrijgbaar bij de betere kookwinkel en via www.kookwinkel.nl.



Hoge resolutie beeldmateriaal op www.culipersmap.nl > Beeldbank > Oldenhof