



Merk: Uitgeverij Pig Butts

Model: sf723

**€ 29,95**

Excl. BTW: € 24,75



## Omschrijving

Vlees, het populairste ingrediënt op de barbecue. Chef-kok Zowie Tak neemt je in 'Het Ultieme Vleesboek' mee in de wereld van carnivoren. Met de juiste kennis en techniek, en aan de hand van 90 toegankelijke recepten, serveer jij voortaan het perfecte stukje vlees. Met 'Het Ultieme Vleesboek' ga jij als barbecuefanaat de uitdaging aan om ieder stukje vlees perfect te grillen. Of dat nu botermalse St. Louis cut spareribs zijn, of de ultieme pulled pork. Auteur Zowie Tak, een professionele chef-kok met meer dan 15 jaar barbecue-ervaring, is een echte vleesexpert. In dit boek gaat hij dieper in op de kwaliteit van vlees en helpt je zo de beste keuze te maken. Hiervoor vertelt hij eerst wat meer over de samenstelling van, en invloeden op vlees, en geeft je informatie over het slachten rijpingsproces. Daarna ga je met de bereiding aan de slag. Onmisbaar gereedschap en technieken zoals opbinden, pekelen, rubben, marinieren en roken van vlees komen stap-voor-stap aan bod. Ook vind je voor ieder stukje vlees een handige tabel met de ideale kerntemperatuur, zodat je altijd de juiste garing kunt behalen. De 90 gevarieerde recepten in dit boek hebben betrekking op de meest gegeten dieren: rund, varken, lam en kip. Van ieder dier worden de verschillende delen (cuts) die je op de barbecue kunt bereiden behandeld. Stel je in op een culinaire reis over de wereld, van Braziliaanse picanha met gepofte groenten tot Peruaanse kip van het spit en Thaise groene varkenscurry. Leer gaandeweg je skills uitbreiden en laat je inspireren door de heerlijke recepten en prachtige foto's. Verheug je op het aansteken van je barbecue en weet dat vlees bereiden op een barbecue nooit meer hetzelfde gaat zijn. Voortaan herken jij kwaliteit en serveer je de lekkerste, krokante buispek, brisket en buffalo wings!

---

# Specificaties