

## *Bordopmaak in zeven lessen*

Een nieuwe *digitale cursus Bordopmaak* en een boek met de titel '*Bordopmaak in zeven lessen*'.

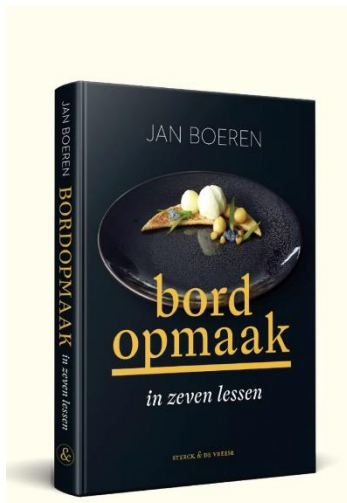
### **De digitale cursus: deelname is gratis**

Hoe werkt het? Je ontvang zeven zaterdagen op rij een mail met daarin een link naar de betreffende les. Daarin worden je de basisprincipes van Bordopmaak uitgelegd. De lessen blijven online, dus je kunt ze ook later, op een moment dat jou past raadplegen.

De eerste editie van deze cursus start op zaterdag 9 december 2023.

Je kunt je opgeven via het [contactformulier](#) van de website van Le Cuisinier of per mail: [le-cuisinier@ziggo.nl](mailto:le-cuisinier@ziggo.nl)

### **Het Boek '*Bordopmaak in zeven lessen*': € 24,90**



#### [INKIJKEXEMPLAAR](#)

Het boek *Bordopmaak in zeven lessen* gaat veel verder dan de digitale cursus: foto's, voorbeeldrecepten waar je zelf mee aan de slag kunt, theoretische verdieping. Aan het eind van elk hoofdstuk formuleren we de Bordopmaakwetten die we in deze les geleerd hebben: zo komen we tot de **Twintig wetten van Bordopmaak**. Andere 'dragers', oude en nieuwe bordopmaakstijlen. Smaak, smaakbalans, texturen, kleuren in relatie tot Bordopmaak. Er is aandacht voor de Japanse keuken en

het getal vijf dat daarin vaak voorkomt; het boek behandelt het allemaal.

Kortom: een compleet lees-, leer- en werkboek.

Je kunt het boek via de website of nu [DIRECT BESTELLEN](#)

Versrijningsvorm: Hardcover  
Taal: Nederlands  
Uitgeverij: Sterck & De Vreese  
Aantal pagina's: 140  
Afmetingen: 17 x 24 cm  
Druk: 1