# Voeding en wetenschappen

* Brood, een geschiedenis van bakkers en hun brood, Peter Scholliers
* De geuren van de wereld, Harold Mc Gee
* De taal van smaak, Reinier Spreen
* Gastrofysica, Charles Spence
* Keukenlab: Word een betere kok door te koken met kennis / Koken met kennis / Cook&Chemist, Eke Mariën en Jan Groenewold
* Kookkunst en wetenschap, Karel Bruggemans
* Over eten en koken, Harold Mc Gee
* The food lab, Kenji López-Alt
* With our own hands, Frederik van Oudenhoven en Jamila Haider

# Fictie

* Mise en place, Margot Vanderstraeten
* Rode rozen en tortilla’s, Laura Esquivel
* De culinaire avonturen van fra Bartolo, Leonhard Reinirkens
* Het diner, Herman Koch
* Chop chop, Simon Wroe en Ton Heuvelmans
* Een Tafel bij het raam, Mirthe van Doornik
* Delle Weel, Anjet Daanje
* Tong, Jo Kyung-ran

# Non-fictie

* Zalm: een biografie, Lars Kvamme