

FÄRS PDF E-BOK

Kate Harrison



Författare: Kate Harrison
ISBN-10: 9789163610646
Språk: Svenska
Filstorlek: 1393 KB

BESKRIVNING

Bengt Johan tar färsen till en helt ny nivå! Många av de mest populära färsrätterna som vi i dag betraktar som vanlig husmanskost, har en historia från slotts- och herrgårdskökens festmenyer. Nästa alla råvaror går att förädla i kökskvarnen. Bengt Johan Appelgren lär dig att laga klassiska rätter som wallenbergare, queneller och fågelpatéer. Du får också massor med moderna recept med en personlig touch. Han avslöjar köksmästarens hemligheter och han ger dig sina bästa tips och knep för att lyckas bättre i köket. Lär dig varför du ska kyla råvarorna och redskapen för ett bättre resultat. Lär dig att mixa olika råvaror till nya spännande smaker och lär dig att välja styckdelar och att hantera köttkvarnen. Vet du hur länge en riktig bolognese ska koka? Bengt Johan lär dig att ta köttbullarna till en helt ny nivå. Och hur du blandar fasan med kalv och kyckling med fisk. Gillar du att laga riktig mat från grunden? Då är det här en bok för dig! Ur innehållet Boken innehåller recept från alla tänkbara råvarorkött, fisk, fågel, vilt och gröntmen den är disponerad utifrån tillagningsprocessen.- Stekta färsrätter (lindström, laxburgare, järpar - Kokta färsrätter (frikadeller, chili con carne, lammfärsbullar)- Bakade färsrätter (gäddqueneller, wallenbergare, köttfärslimpa)- Kalla färsrätter (vitello tonnato, råbiff, picnic-loaf)- Färsrätter med såser (bolognese, lasagne, moussaka)- Färserade rätter (fyllda paprikor, kåldolmar, färserad fågel - Blandade råvaror (crêpes, köttfärs/anjovis, rådjur/bacon)- Korvar- Patéer- Pajer Författaren Bengt Johan Appelgren har stått bakom grytorna i hela sitt yrkesliv. Han valde tidigt att ta den långa vägen till kockyrket. Från potatisbänken, längst ner i köket på Riche, som nittonåring i början av 1980-talet. Därefter har han sett krog- och mattrenderna komma och gå. Bengt Johan är en välkänd profil i restaurangbranchen. Han har även jobbat som personlig kock åt många kända idrottsmän och artister. Det här är Bengt Johans första kokbok.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Färs av Quorn | Quorn - Vegetariskt Protein (Lakto Ovo)

RECEPT Färs. Med färs kan du göra mängder av goda rätter - köttfärssås, färsjärpar, färsgröta, färsbräda, bakad färs med mera. Här hittar du recept på ...

Snabb pastagrätning med färs och pesto - Recept - tasteline.com

Anamma Formbar Färs har perfekt konsistens och är enkel att krydda och forma själv. Gör egna veganska bullar, biffar, burgare eller kanske en kålpudding.

Formbar färs | Våra produkter | Anamma

Vi på Sparbanken Skåne ger dig kloka lösningar genom livet - både som privatperson och företagare.

LÄS MER