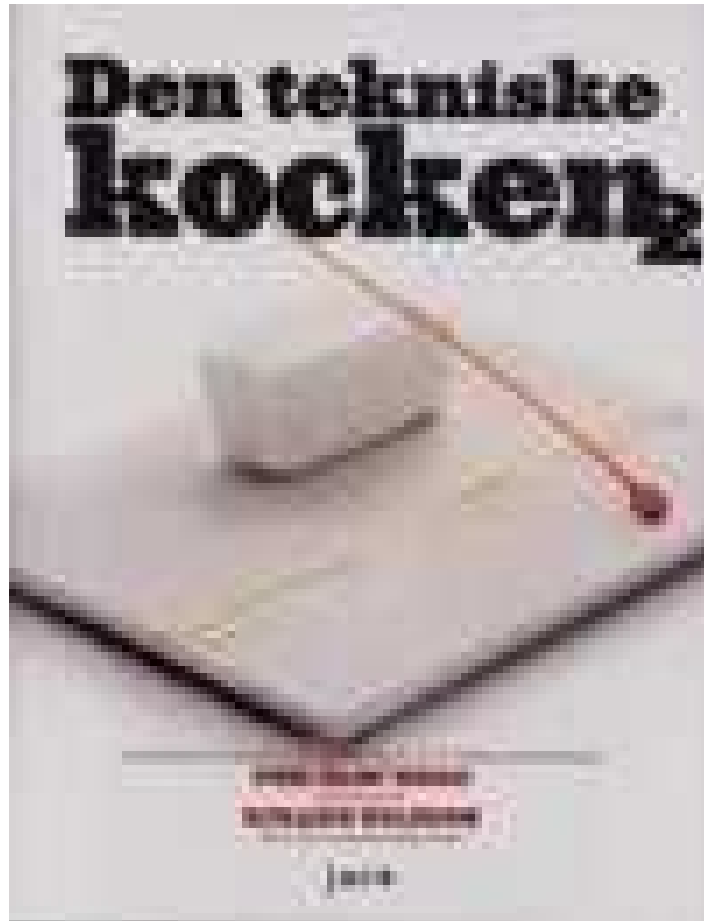


Tags: Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi las online bok; Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi MOBI download; Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi e-bok apple; Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi ladda ner pdf e-bok; Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi bok pdf svenska; Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi epub books download

Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi PDF E-BOK

Hans Christiansen,Rikard Nilsson



Författare: Hans Christiansen,Rikard Nilsson

ISBN-10: 9789172233256

Språk: Svenska

Filstorlek: 2339 KB

BESKRIVNING

- Vid vilken temperatur ska kött och fisk tillagas för bästa resultat? - Går det att förvandla rött vin till vitt? - Hur undviker man att bearnaisesås skär sig? - Hur gör man gammalt bröd färskt igen? DEN TEKNISKE KOCKEN 2 är en faktaspäckad kokbok där författarna, livsmedelsprofessor Per-Olof Hegg och kocken Rikard Nilsson, förklarar vad som händer när vi lagar mat. Denna bok följer upp och kompletterar tekniken som beskrivs i författarnas förra bok, DEN TEKNISKE KOCKEN. Här införs molekylbegreppet och ges nya fakta om livsmedelsstrukturer. Kokboken ger kunskaper om de kemiska aspekterna på matlagning och därmed en mer komplett bild av kökets tekniska mysterier - vi talar om molekylär gastronomi. Båda böckerna kan tillsammans användas som ett praktiskt livsmedelstekniskt uppslagsverk. DEN TEKNISKE KOCKEN 2 är både en hemmakokbok och en handbok i livsmedelsteknologi. Grundtanken är att på ett begripligt sätt förmedla en kombination av livsmedelskunskap och matlagningskonst. Här ges massor av praktiska råd och tips för att lyckas i köket. Boken innehåller allt från enkla recept till avancerade gourmetrecept. PER-OLOF HEGG är docent i Mejeriteknologi vid Lunds universitet och tidigare professor i Livsmedelsteknologi vid Norges Lantbrukshögskola. Författaren har lång erfarenhet som forsknings- och utvecklingschef inom livsmedelsindustrin och föreläser flitigt över hela landet. RIKARD NILSSON är en av våra första och mest folkkära TV-kockar. Han blev utnämnd till årets kock 1991 och har även varit medlem i kocklandslaget. Rikard Nilsson har även gjort experiment och övningar på NASA i Houston och undervisat på Lunds Tekniska Högskola. PER-ANDERS JÖRGENSEN är prisbelönt stillbildsfotograf inom områden som mat, porträtt och reklam. Han har gedigen kunskap inom matområdet och har fotograferat nästan alla stilbildande kockar och deras kreationer. "...kul läsning med idel aha-upplevelser." Agneta Ullenius, Svenska Dagbladet "Om inte detta blir årets julklapp för oss hemkockar lovar jag att bära kockmössa hela januari månad" Kari Ruokonen Andersson, Receptomaten "...riktigt roligt för den som trivs i köket..." Karin Liliedahl, Helsingborgs Dagblad

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi av Per Olof ...

Säg molekylär gastronomi och tankarna går till laboratorie-matlagning ... Tillsammans har de nu skrivit - boken Den tekniske kocken 2 - En kokbok om molekylär ...

LIBRIS - Den tekniske kocken

Den första "Den tekniske kocken" beskriver molekylär gastronomi med utgångspunkt från olika livsmedelsstrukturer, medan "Den tekniske kocken 2" tar sin ...

Jämför pris på bagarenoch kocken online - kelkoo.se

Encuentra Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi de Per Olof Hegg, Rikard Nilsson, Per-Anders Jørgensen (ISBN: 9789172233256) en Amazon. Envíos ...

Den tekniske kocken 2 : en kokbok om molekylär gastronomi

LÄS MER