

Köksguide PDF E-BOK

Mia Gahne



Författare: Mia Gahne
ISBN-10: 9789187795497
Språk: Svenska
Filstorlek: 2962 KB

BESKRIVNING

Allt du behöver vet om dryck, matlagning och bakning! Hur stort är egentligen ett medelstort ägg, vilken innertemperatur ska lammsteken ha för att bli lagom rosa och hur många deciliter är egentligen amerikansk cup? Vilka köksprylar och maskiner måste man ha och vad är trevlig extrautrustning för den specialintresserade? I Köksguiden finns svaret på alla funderingar som alltid dyker upp oavsett om du är mitt i drinkblandandet, baket eller matlagandet. Och som man alltid tror att man ska minnas svaret på, när man väl letat upp det. Bokens tre delar avhandlar dryck, matlagning och bakning och går igenom allt från vanliga tekniker och fiffiga knep till hur man gör sitt eget self-raising-flour eller ersätter crème fraiche man har glömt att köpa. Innehållet är mycket lättöverskådligt och det går blixtnabbt att hitta precis rätt information. Dessutom är boken underhållande att bläddra i och ger både en och annan aha-upplevelse, även för den myck köksvane!

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

KÖKSGUIDE: 7 kök för under 50 000 kronor | Leva & bo - expressen.se

Att ett nytt kök kostar mycket pengar - det vet vi redan. Men hur mycket får man egentligen för 50 000 kronor? LEVA&BO har jämfört 20 kök och räknat ...

Köksguide: Använd rätt temperaturer & tider för sous vide!

Ska du köpa nytt kök? Besök vår köksutställning i Stockholm i dag och hämta inspiration till ditt nya kök! Köksinredarna Björkman Design - Hemmets hjärta

Definition av ett rör. Tio enkla regler - 123an.tjosan.se

Köksguide: Fräschare luft med rätt köksfläkt Hela artikeln. Houzz Tour: Förunderligt trähus på Gotland med plats för förändring Hela artikeln.

LÄS MER