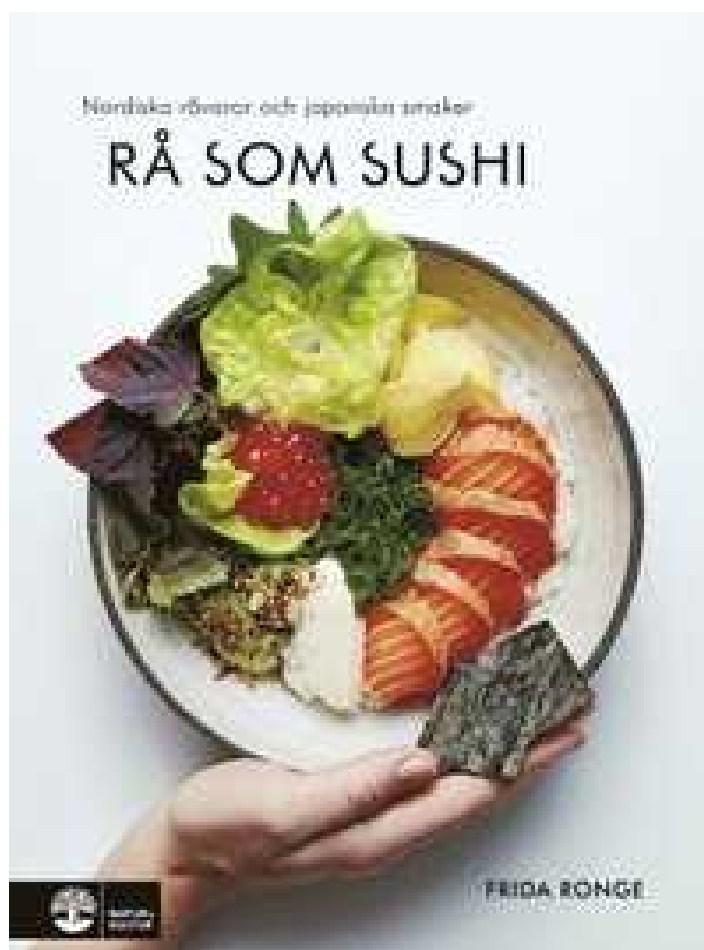


Tags: Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker MOBI download; Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker bok pdf svenska; Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker e-bok apple; Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker epub books download; Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker las online bok; Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker ladda ner pdf e-bok

Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker PDF E-BOK

Petter Bjerke



Författare: Petter Bjerke
ISBN-10: 9789127149618
Språk: Svenska
Filstorlek: 2732 KB

BESKRIVNING

Vi har världens bästa fisk i Norden. Frida Ronge är fiskhandlardottern som har jobbat med råfisk på restaurang i över tio år. Alla hennes huvudingredienser kommer från Norden men hon lägger till smaker och tekniker från Japan. Frida går igenom olika grundläggande tekniker som att hantera och skära rå fisk och hur du väljer fisk hos handlaren. Förutom den vanligaste sushivarianten, nigiri sushi, innehåller boken även recept och steg för steg-beskrivningar på maki (rullar), temaki (risstrut) och den kanske enklaste sushinchirashi sushi; vinägersmaksatt ris i en skål toppat med fisk. Rå fisk används också till sashimi, tartar och ceviche. I boken finns även recept på donburi (varmt ris med topping), kalla nudlar och några goda desserter. Frida Ronge började arbeta med sushi på Sälens högfjällshotell för tio år sen och hon var som köksmästare med och startade upp Råkultur i Stockholm tillsammans med Sayan Isaksson. 2012 grundade hon vRÅ på Clarion Hotel Post i Göteborg. 2013 blev Frida utsedd till Årets Rising Star av White Guide och 2014 fick hon Karin Franssons mentorpris. Under våren 2017 startar hon Tak i samarbete med Petter Stordalens hotellkedja Nordic Hotels & Resorts, med bland annat en råbar och en nordisk-japansk restaurang. "Lika uppfriskande som en snabbpicklad makrill eller en läcker japansk råbiff är denna krispiga, oklanderliga och aptitretande kokbok. Mums!" Vinnare i Svenska Måltidsakademiens kategori: À la carte Best Chef Books Rå som sushi imponerar. Umeå Tidning "Den smakmässiga inspirationen, för att inte tala om desagolika uppläggningarna och fotot, är mer än tillräckliga grunder för att älska denna bok." Vegourmet "Recepten i Rå som sushi är en fröjd, inte bara för smälskarn utan även för ögat. Boken går igenom alla komponenter som ingår i det japanska köket, och recepten av kocken Frida Ronge är illustrerade med snudd på fotografiska konstverk av Lennart Weibull." Sköna hem "Innehåller både goda recept och köksskola. Hon lär ut de klassiska handgreppen för oss som gärna gör egen nigirisushi och makirullar, men tipsar också om hur våra nordiskaråvaror bäst kommer till sin rätt i det japanska köket." Expressen Söndag "Lika uppfriskande som en snabbpicklad makrill eller en läcker japansk råbiff är denna krispiga, oklanderliga och aptitretande kokbok. Mums!" Svenska Måltidsakademien

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Sushi - Sveriges bästa priser och sortiment

"Rå som sushi " is our pick, get ... Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska ... Alla hennes huvudingredienser kommer från Norden men hon lägger till smaker ...

Böcker av Frida Ronge | Se utbudet på Plusbok.se (side 1)

Gör en bra affär på Rå som sushi: nordiska råvaror och japanska smaker (Inbunden, 2017) Lägst pris just nu 195 kr bland 7 st butiker. Varje månad hjälper vi ...

raa | Jämför pris på raa online - Kelkoo

Pris: 9,90 €. inbunden. Förväntas skickas under v. 9. Förbeställ ditt exemplar av boken Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker av Frida Ronge ...

Rå som sushi : nordiska råvaror och japanska smaker

LÄS MER