

## Tsukemono PDF

Ole G. Mouritsen



*Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.*



**DOWNLOAD PDF**

Forfatter: Ole G. Mouritsen

ISBN-10: 9788702242157

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 2526 KB

## BESKRIVELSE

Tsukemono fremstilles oftest af grøntsager, men også af frugter; og vi vil måske kalde det 'syltede sager.' Tsukemono er dog langt mere end bare en måde at konservere frugt og grønt på. Bogen er det første forsøg, også i international sammenhæng, på at bringe den japanske tradition med tsukemono ind i en større sammenhæng, som også omfatter kulturhistorie, videnskaben bag tilberedningsteknikkerne og smagen, alt sammen kombineret med forfatternes personlige erfaringer med i en årrække at have interesseret sig for og konkret arbejdet med at lave sprøde grøntsager inspireret af det japanske køkken. Tsukemono betyder 'noget, der er udblødt eller marineret.' Mange kender allerede japanske retter og fødevarer som sushi, sashimi, ramen, teriyaki, misosuppe og sojasauce, men tsukemono? I virkeligheden er tsukemono en lige så almindelig del af et traditionelt japansk måltid som misosuppe, og japanere spiser tsukemono til ethvert måltid.

**HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Turn turnips, radishes, and seaweed into a salty-sour pickled called sanbaizu, a traditional type of Japanese pickle known as tsukemono.

Tsukemono fremstilles oftest af grøntsager, men også af frugter; og vi vil måske kalde det 'syltede sager.' Tsukemono er dog langt mere end bare en måde at ...

Tsukemono - Køb online til en god pris - hurtig levering - Byt i alle vores forretninger

## TSUKEMONO

[Læs mere ...](#)