

Grundbogen i sous vide PDF

Peter Friehling



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



Forfatter: Peter Friehling
ISBN-10: 9788740609257
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2038 KB

BESKRIVELSE

Sous vide, hvor mad tilberedes i vandbad, har i en årrække været populær blandt professionelle kokke. Nu har en dansk opfinder og ph.d. i kemi brugt sin faglighed til at bringe det mere avancerede køkken ned på et brugbart hverdagsplan. I disse år finder sous vide en plads i mange danske køkkener. Sidste år solgte sousvide.dk alene mere end 2000 vandbade til private, og store butikskæder som Coop og Imerco har længe solgt udstyr til sous vide. Det er ganske forståeligt at sous vide nu går sin sejrsgang. Med sous vide får du mad i topklasse og mørt kød, hver gang. Sous vide er fransk for ”under vakuum”. Rent praktisk er metoden at du vakuumpakker dine råvarer med krydderurter eller anden ønsket smag i en pose og lægger posen i vandbad. Vandbadet holder en stabil temperatur under hele tilberedningen. Vakuumpakningen sikrer at smagen bliver i maden, og sammen med den kontrollerede temperatur, får du et væld af nye muligheder i madlavningen. En stensikker genvej til et topresultat. Sous vide giver optimalt udbytte af råvarerne, og du kan bruge billigere og mere smagfulde udskæringer, der nu med garanti bliver saftige og møre. Du behøver aldrig mere at være nervøs for fødevaresikkerheden når du spiser grillkylling og hverdagsmadlavningen bliver lettere, med lækre, frysevenlige retter. Med sous vide i huset og denne bog i hånden, får du kontrol med kvaliteten og kan imponere familie og venner med en perfekt tilberedt T-bone steak.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Sous Vide Kogebogen bog: - Mørt og velsmagende med vakuum og vandovnDen første bog på dansk om madlavning med SOUS VIDE, en teknik der sikrer dig pe...

Sous vide, hvor mad tilberedes i vandbad, har i en årrække været populær blandt professionelle kokke. Nu har en dansk opfinder og ph.d. i kemi brugt sin faglighed ...

Forlaget skriver: Sous vide, hvor mad tilberedes i vandbad, har i en årrække været populær blandt professionelle kokke. Nu har en dansk opfinder og ph.d. i kemi ...

GRUNDBOGEN I SOUS VIDE

[Læs mere ...](#)