

Spegepølser PDF

Lene Fruelund



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



Forfatter: Lene Fruelund
ISBN-10: 9788799680412
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2455 KB

BESKRIVELSE

Spegepølser er en af de ældste og mest udbredte konserveringsmetoder. Der er stor forskel på en sønderjysk spegepølse og en spansk chorizo. Der er forskellige traditioner og kulturer rundt om i Europa, og alligevel har de forskellige spegepølser eller salamier meget tilfælles. Bogen giver en grundig indføring i, hvordan man hjemme i sit eget køkken kan lave de mange forskellige spegepølsespecialiteter. Samtidig bliver læseren taget med på en rejse i Europa, hvor forfatterne har besøgt over 30 forskellige pølsemagere, som med stolthed og entusiasme fortæller, hvordan de fremstiller de fantastiske pølser. Forfatterne har eksperimenteret meget med at lave spegepølser, både efter dansk tradition, hvor pølserne røges, men også efter traditioner i Italien og Spanien, hvor spegepølser blot tørres med eller uden brug af skimmelkultur. Med denne bog lægger forfatterne op til, at læseren selv får lyst til at eksperimentere med fremstilling af spegepølser hjemme i køkkenet.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Bredt udvalg af spegepølser - lige fra den klassiske til varianter med hvidløg, kartoffel og meget mere. Klik og se vores store sortiment på nemlig.com

»Spegepølser er røgede, tilsat nitrit, fede og indeholder kød. De er på alle måder dårlige for sundheden.

Vores spegepølser er naturligvis lavet af kød fra vores Ausumgaardgrise og forædlet af Slagter Sørensen i Videbæk, der røger pølserne over bøgeflis og lader ...

SPEGEPØLSER

[Læs mere ...](#)