Det molekylære køkken PDF Jozef Youssef



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



Forfatter: Jozef Youssef ISBN-10: 9788717043718 Sprog: Dansk Filstørrelse: 1991 KB

BESKRIVELSE

Kokke fra førende restauranter rundt omkring i verden som Heston Blumenthal; kok og ejer af The Fat Duck; en tre- Michelin-stjerne restaurant og Bedste Restaurant i Storbritannien; og herhjemme f.eks. René Redzepi fra Noma har alle skubbet grænserne for traditionelle madlavningsteknikker i deres søgen efter nye retter. Indtil nu har molekylær gastronomi især været forbeholdt disse meget professionelle kokke; men metoderne er efterhånden blevet tilpasset; så hjemmekokke nu kan bruge de samme værktøjer i deres eget køkken og skabe skum; fizz og fantastiske smagskombinationer som på Michelin-restauranterne. Hver teknik er demonstreret med klare og lette trin-for-trin-beskrivelser og fotografier; fra den molekylære gastronomi. Teknikker; der kræver specialudstyr; vises både med professionelle værktøjer og variationer; der kan udføres med mere simple redskaber ved hånden. Hver teknik er tilmed ledsaget af originale opskrifter; der giver læseren praktiske (og velsmagende) muligheder for at teste de nyerhvervede køkkenfærdigheder.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Det molekylære køkken har altid virket ophøjet på mig og derfor var jeg også ret skeptisk vedrørende bogen. Men jeg er omvendt og har virkelig lyst til at ...

Læs om Det molekylære køkken (Bog) af Jozef Youssef og ISBN er 9788717043718. Bog er til salg og findes i hardback, paperback eller hæftet; hos Boggade findes bog ...

Det Molekylære Køkken bog: Kokke fra førende restauranter rundt omkring i verden som Heston Blumenthal; kok og ejer af The Fat Duck; en tre- Michelin...

DET MOLEKYLÆRE KØKKEN

Læs mere ...