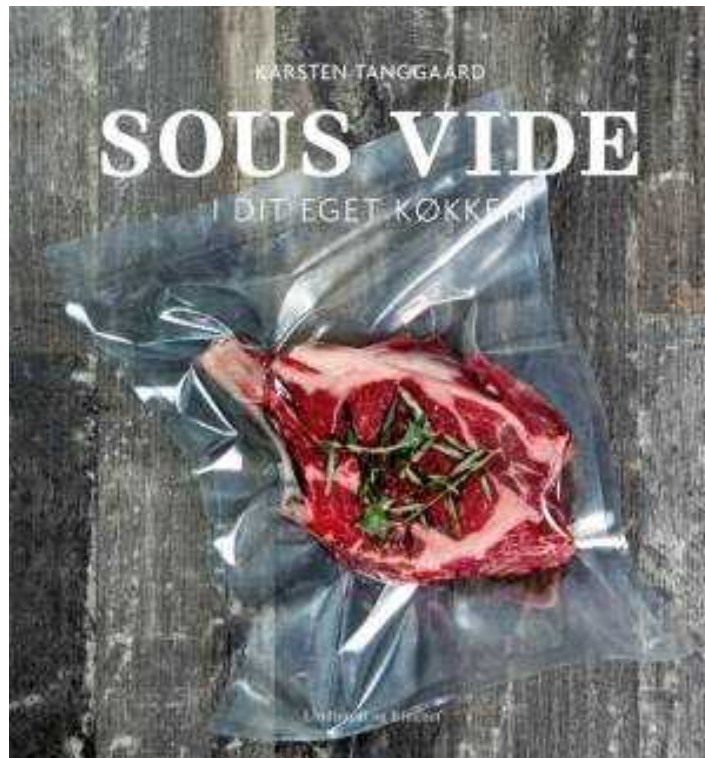


Søgeord: download Sous vide i dit eget køkken pdf bøg, Sous vide i dit eget køkken mobi, Sous vide i dit eget køkken epub online gratis, Sous vide i dit eget køkken torrent, Sous vide i dit eget køkken læses online, digitaliseret Sous vide i dit eget køkken pdf

Sous vide i dit eget køkken PDF

Karsten Tanggaard



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



Forfatter: Karsten Tanggaard

ISBN-10: 9788711566176

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 1606 KB

BESKRIVELSE

"Sous vide i dit eget køkken" er både en grundbog til begyndere, der vil i gang med sous vide, og en bog med inspiration og ny viden til erfarne brugere. Til begynderne er der trin-for-trin vejledninger og 10 sikre hits. Avancerede brugere kan vælge blandt de mere end 300 tid/temperatur-kombinationer, der alle er gennemprøvet og beskrevet med hensyn til resultatets udseende, smag og tekstur. Bagest i bogen er der afsnit om, hvordan man bruger sous vide både i hverdagen og til fest, og vejledning i, hvordan man selv kan tilpasse en opskrift, så resultatet bliver præcist, som man vil have det. Med sous vide kan man få det bedste frem i hverdagsmad som kyllingebryst, laks, burger, flæsketeg, skinke, torsk, asparges og rabarber. Men sous vide er også perfekt, når man skal lave festmad til mange. Maden er mør og saftig, smager bedre og beholder sin flotte farve, fordi den er tilberedt skånsomt ved lavere temperaturer end ellers. Sous vide gør hverdagen lettere, fordi maden kan forberedes i god tid (evt. dage i forvejen), og så laves færdig på bare 5-10 minutter. Og maden er sund, saftig og velsmagende, selvom den er hurtigt tilberedt. Sous vide er meget velegnet til de billigere udskæringer, der bliver møre og velsmagende. ?Sous vide gør ikke automatisk nogen til mesterkok, men sammen med vejledningen i denne bog kan teknikken helt sikkert hæve grundniveauet markant for enhver madlavning. Desuden indeholder afsnittene om udskæringer, mørhed og om hvordan kødet påvirkes af opvarmning mange nyttige informationer, som selv rutinerede kokke kan have glæde af. Og de mange tid/ temperatur-angivelser med smagebeskrivelser findes simpelthen ikke nogen andre steder." Kenneth Toft-Hansen, Svinkløv Badehotel - Tidligere Årets kok-vinder og sølvvinder ved Bocuse d'Or Europe

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Køb Sous Vide i dit eget køkken på Bilka.dk | Se også hele udvalget af

"Sous vide i dit eget køkken" er både en grundbog til begyndere, der vil i gang med sous vide, og en bog med inspiration og ny viden til erfarne brugere. Til ...

Karsten Tanggaard: Sous vide i dit eget køkken er både til begyndere, der vil i gang med sous vide og til erfarne brugere. Til begynderne er der trin-for-trin ...

SOUS VIDE I DIT EGET KØKKEN

[Læs mere ...](#)