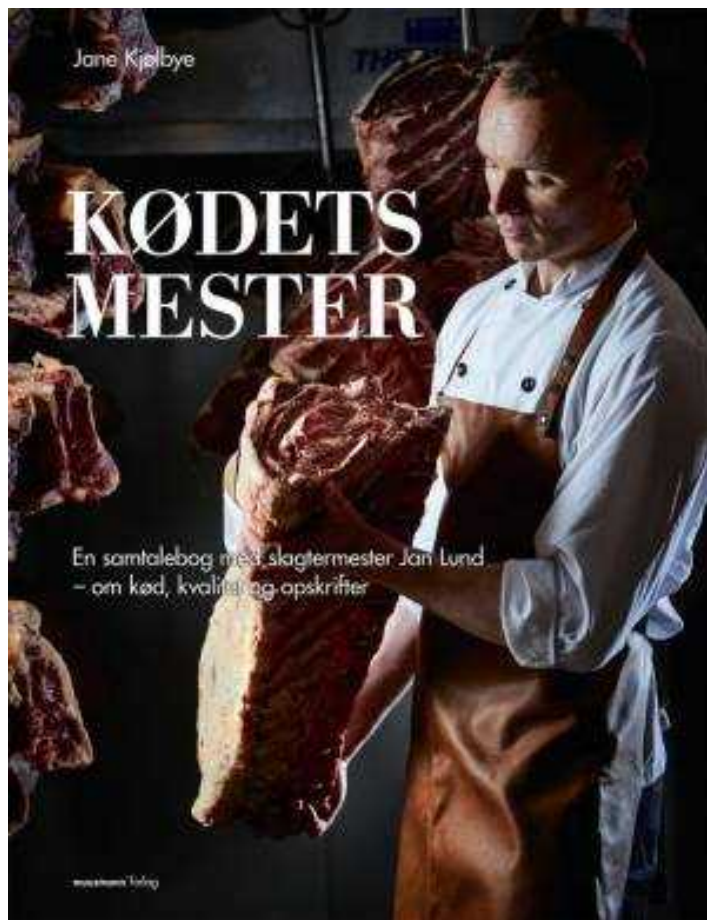


## Kødets mester PDF

Jane Kjølbye



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



**DOWNLOAD PDF**

Forfatter: Jane Kjølbye  
ISBN-10: 9788793430983  
Sprog: Dansk  
Filstørrelse: 2835 KB

## BESKRIVELSE

En samtalebog med slagtermester Jan Lund – garneret med opskrifter. I en tid, hvor kødet kan føle sig lidt klemmt mellem energifremmende juicer, sunde -smoothies og vitaminboostende salater, er det en fornøjelse at møde den seriøse -slagtermester med fokus på kvalitet og innovation. Slagter Lund er en institution. En familievirksomhed på Frederiksberg gennem tre -generationer, der nu også tæller slagterbutikker i Torvehallerne og på Jægersborg Allé i Charlottenlund, samt med direkte kontakt til forbrugerne længere væk via egen web-shop og måltidskasserne fra nemlig.com. Denne samtalebog sætter fokus på det ædle slagterhåndværk og hylder det gode kød. Her tales om dyrevelfærd, om det hele dyr og om madspild. Samt om tilliden til både opdrætteren og slagtermesteren og om de trofaste kunder. Vi besøger opdrætterne og går med i produktionskøkkenet, hvorfra der bringes klassiske og aktuelle opskrifter på smørrebrød, pålæg og kødretter samt flæskesvær fra farmor og farfar. Og ikke mindst spændende opskrifter fra tredje generations visionære og engagerede, moderne slagtermester Jan Lund, der både er gourmetkok, uddannet på Søllerød Kro og slagter, og som stræber efter de brede horisonter med plads til kvalitet og et stort, fagligt engagement. Om forfatteren Bogen er fortalt til og skrevet af den anerkendte journalist og madskribent Jane Kjølbjerg. I 2016 udgav hun bogen Michel Michaud – smagens mester.

## **HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Køb 'Kødets mester' bog nu. En samtalebog med slagtermester Jan Lund - garneret med opskrifter. I en tid, hvor kødet kan føle ...

En samtalebog med slagtermester Jan Lund - garneret med opskrifter. I en tid, hvor kødet kan føle sig lidt klemmt mellem energifremmende juicer, sunde -smoothies ...

Vi besøger opdrætterne og går med i produktionskøkkenet, hvorfra der bringes klassiske og aktuelle opskrifter på smørrebrød, pålæg og kødretter samt ...

## KØDETS MESTER

[Læs mere ...](#)