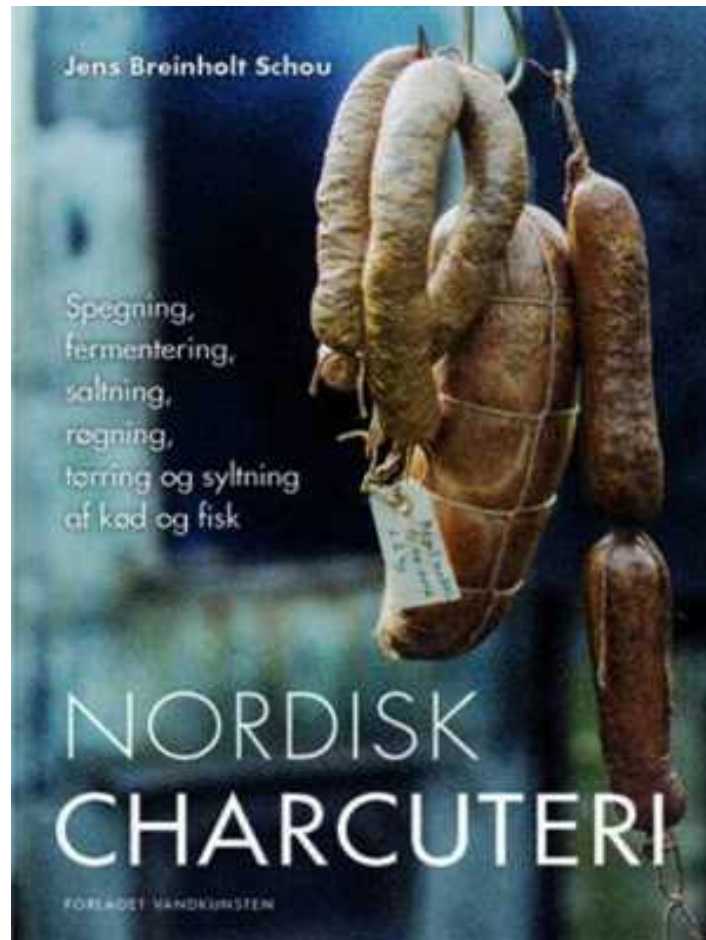


Nordisk charcuteri PDF

Jens Breinholt Schou



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



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Jens Breinholt Schou

ISBN-10: 9788776953546

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 4832 KB

BESKRIVELSE

I århundreder har man speget, fermenteret, saltet, røget, tørret og syltet kød og fisk for at opnå lang holdbarhed. I dag er holdbarhed ikke nødvendigvis det vigtigste, men smagen og duften man skaber ved brug af de gamle metoder er stadig fantastiske. Nordisk charcuteri er sprængfyldt med opskrifter på skinker, postejer, rilletter, patéer, pølser, rullepølser, røget fisk og kød og meget mere. Opskrifterne kommer fra hele Norden, nogle er gamle, nogle er nye, men i sidste ende stammer de fra en stor fælles europæisk tradition fra Lapland i nord, til Sicilien i syd og England i vest til Baltikum i øst.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Jens Breinholt Schou: Nordisk charcuteri. Udgivet oktober 2016. 1. udgave. 1. oplag. Indbundet. 299,95 kr. ISBN 978-87-7695-354-6. Tilrettelagt af Carl-H.K. Zakrisson ...

Nordisk Charcuteri bog: I århundreder har man speget, fermenteret, saltet, røget, tørret og syltet kød og fisk for at opnå lang holdbarhed. I dag er...

Charcuteri fra Nordhavn er en del af Nordhavn Manufactory. Bestil mad. Julefrokost. Meyers Julefrokost 2018 byder bl.a. på en menu af modnede sild, ...

NORDISK CHARCUTERI

[Læs mere ...](#)