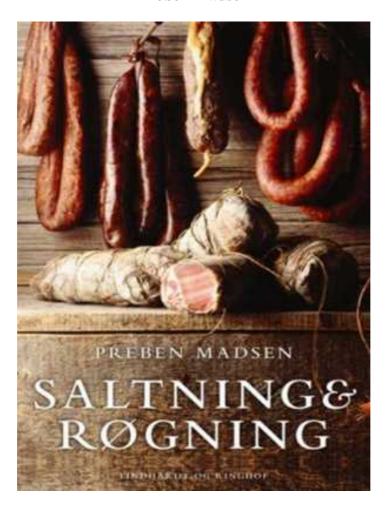
Saltning og røgning (rev. udg.) PDF Preben Madsen



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



Forfatter: Preben Madsen ISBN-10: 9788711449233 Sprog: Dansk Filstørrelse: 1060 KB

BESKRIVELSE

No-nonsense håndbog med praktisk tilgang til emnet. Indeholder bl.a. anvisning på, hvordan man selv bygger en ovn til kold-og varmrøgning. Opskrifter på fx saltsild, tørrede jyder, sprængt and, gås og lammekølle, røget ål og laks og meget mere. Bogen indeholder også serveringsopskrifter med forslag til lækkert tilbehør. Ny udgave med ca. 25 nye opskrifter.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Saltning og røgning indeholder bl.a. anvisning på, hvordan man selv bygger en ovn til kold-og varmrøgning. ... Saltning og røgning (rev. udg.) (2015)

Beskrivelse. No-nonsense håndbog med praktisk tilgang til emnet. Indeholder bl.a. anvisning på, hvordan man selv bygger en ovn til kold-og varmrøgning.

Køb Vinene fra Rhone (rev. udg.) her. Bogens ISBN er 9788711531969. Log ind. Email adresse. ... Saltning og røgning (rev. udg.) 214,00 DKK. Danmarks Gastronomiske ...

SALTNING OG RØGNING (REV. UDG.)

Læs mere ...