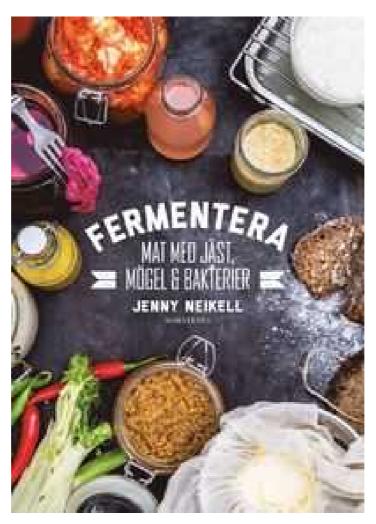
Tags: Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier las online bok; Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier epub books download; Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier e-bok apple; Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier ladda ner pdf e-bok; Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier MOBI download

Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier PDF E-BOK Jenny Neikell



Författare: Jenny Neikell ISBN-10: 9789113071121 Språk: Svenska Filstorlek: 1570 KB

BESKRIVNING

I alla tider har människan använt sig av fermentering för att konservera råvaror, förbättra smak och textur och göra maten mer hälsosam. Bröd, kaffe, vin, blåmögelost, surkål och smör är några exempel på fermenterade livsmedel som i dag blivit vardagsmat. Den här boken innehåller allt du behöver för att bli en fullfjädrad fermenterare. Lär dig hur du använder bakterier, jäst- och mögelsvampar för att förvandla enkla råvaror till smakrika delikatesser. Experimentera hemma med recept på olika nivåer och fyll skafferiet med allt från egengjord färskost och kimchi till tempeh och indiska dosas. Njut av hemmasyrat smör - eller ge bort en burk i present. Upptäck en värld av komplexa smaker och aromer, långt från industrins standardiserade livsmedel. Du kommer att fascineras av att det smakar olika från gång till gång, beroende på råvara, säsong och handlag. Utrustningen är enkel, det mesta hittar man i ett vanligt kök. Allt du behöver för att komma igång är burkar och bunkar i några olika storlekar och ingredienser till det du vill göra. Välkommen in i en värld av smakrik och levande mat!

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier 9789113071121 - fyndiq.se

Gör en bra affär på Fermentera: mat med jäst, mögel och bakterier (Inbunden, 2016) Lägst pris just nu 195 kr bland 7 st butiker. Varje månad hjälper vi över ...

Fermentera 2.0: grönt med goda bakterier - Jenny Neikell - Bok ...

Pris: 218 kr. inbunden, 2016. Skickas inom 1-2 vardagar. Köp boken Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier av Jenny Neikell (ISBN 9789113071121) hos Adlibris.

Neikell, J - Fermentera - 13071121 - Norstedts

Fermentera is a Swedish book about making and enjoying fermented foods such as sauerkraut and kimchi. I alla tider har människan använt sig av fermentering för

FERMENTERA: MAT MED JÄST, MÖGEL OCH BAKTERIER

LÄS MER