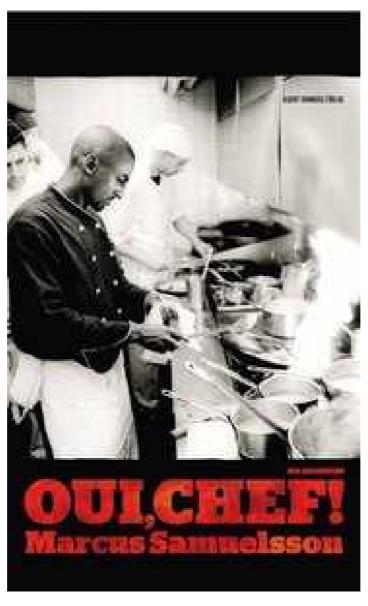
Oui, chef! PDF E-BOK Marcus Samuelsson, Veronica Chambers



Författare: Marcus Samuelsson, Veronica Chambers ISBN-10: 9789100131081 Språk: Svenska Filstorlek: 2779 KB

BESKRIVNING

I de trestjärniga franska köken gäller två enkla regler:1) Du får inte se recepten2) Du får inte göra felMarcus Samuelsson föddes i en fattig by i Etiopien och växte upp i Puketorp utanför Göteborg. Vid 17 års ålder slutade han med fotbollen och bestämde sig för att satsa allt på att bli köksmästare. Sju år senare utnämndes han till New Yorks bäste kock. För att bli bäst i världen måste man vara beredd att offra allt. Egentligen började allt med en enkel ritual. Som liten pojke brukade Marcus cykla till sin mormor för att hjälpa henne med middagen, ofta ugnsstekt kyckling eller fisk, alltid prima råvara, aldrig halvfabrikat. Det var där, i mormor Helgas enkla kök som han kom i kontakt med matlagningens grunder, och det var där hans nyfikenhet växte. Och alla de timmarna i hennes kök la sedan grunden till hans frarmgång. Det till synes enkla och vardagliga tillvägagångssätt som mormor Helga använde för att göra maten godare visade sig vara precis samma knep som stjärnkockar världen över använder. Kunskapen, knepen, lusten att pröva något nytt -- allt det fick han av mormor Helga.Rättframt och ärligt berättar Marcus Samuelsson, en av världens främsta kockar, om sin livsresa från folkhemmet till Vita huset. En berättelse om uppväxt och identitet, om att offra allt för en dröm och om mat. Framför allt om mat.Översättare: Margareta Eklöf

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Oui, chef! - albertbonniersforlag.se

Oui Chef has positioned itself to be the produce supply company of exceptional quality for London restaurants. From our base in New Covent Garden market we play a ...

Oui, chef! - Marcus Samuelsson - Bok (9789100130121) - bokus.com

I de trestjärniga franska köken gäller två enkla regler: 1) Du får inte se recepten 2) Du får inte göra fel Marcus Samuelsson föddes i en fattig by i Etiopien ...

chef oui chef! - YouTube

The latest Tweets from Oui Chef (@OuiChefVeg). Top quality fruit and veg. Competitive Prices. Personal touch, 0207 622 6805. London SW8 5AB

Oui, chef!

LÄS MER