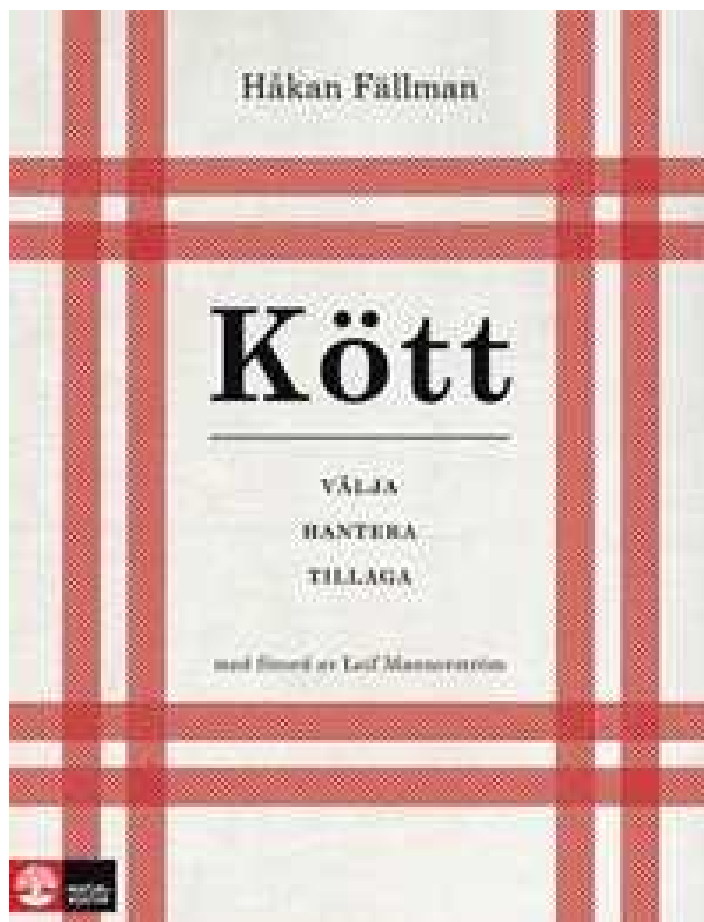


Kött : välja hantera tillaga PDF E-BOK

Sara Ask



Författare: Sara Ask
ISBN-10: 9789127117877
Språk: Svenska
Filstorlek: 3773 KB

BESKRIVNING

Läs ett provkapitel här>>Vår längtan efter riktigt bra råvaror blir allt starkare. Samtidigt vill vi laga god mat till ett vettigt pris. I Kött - välja, hantera, tillaga lär styckmästare Håkan Fällman oss att skilja bra kött från dåligt. Han ger tips om prisvärda styckningsdetaljer och vilken detalj som passar till vilken maträtt. Här får vi också veta hur uppfödning, foder, slakt, mörning och kön påverkar köttets kvalitet, vilken färg köttet ska ha för att smaka bra och hur man ser att köttet är mör. Dessutom får vi reda på hur vi förvarar, steker, rimmar och grillar vårt kött på bästa sätt. Kött är en omfattande, faktsäckad bok med massor av recept från några av landets skickligaste kockar! Här finns även styckningsscheman, köpguide, hanteringstips, tillagningstips samt allmän köttkunskap om nöt, kalv, fläsk, lamm, vilt och fågel. Håkan Fällman har arbetat med kött i stort sett hela sitt liv. Som pojke jobbade han extra hos sin pappa som hade ett företag som levererade kött till restauranger, idag är han själv kunglig hovleverantör och förser många av stjärnkrogarna med prima råvara. Håkan Fällman är även uppskattad föredragshållare för såväl kockelever som yrkesmänniskor i branschen.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

att föda upp, slakt och tillaga riktigt bra kött - bokus.com

Kom in i butiken och välj den typ av kött du gillar, ... Vi som jobbar på Dennis, har lång erfarenhet av att hantera och tillaga kött.

Fällman håkan - kött - välja hantera tillaga - (inbunden ... - ginza.se

En blogg om litteratur, kultur och katter. Sidor. Startside; Litteraturmagazinet; Läst 2014; Läst 2015

Kött - Natur & Kultur - nok.se

Håkan Fällman är en av Sveriges främsta köttexperter. Han vet allt om hur man väljer, styckar, hanterar och tillagar kött så att det blir helt perfekt.

KÖTT : VÄLJA HANTERA TILLAGA

LÄS MER