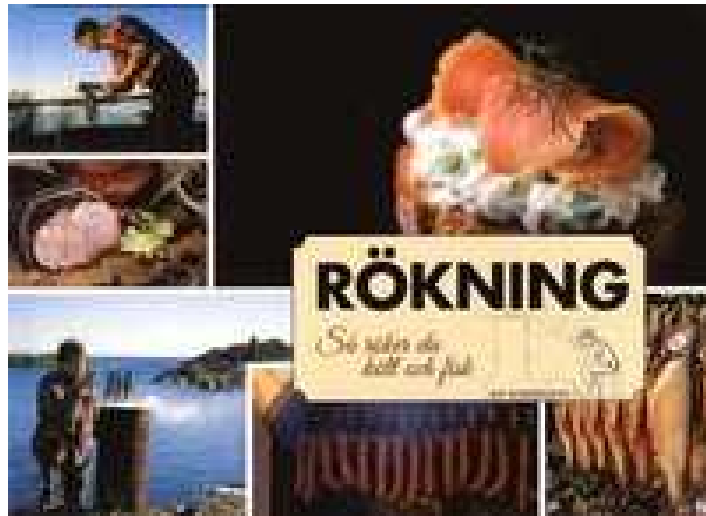


Tags: Rökning : så röker du kött och fisk las online bok; Rökning : så röker du kött och fisk epub books download; Rökning : så röker du kött och fisk bok pdf svenska; Rökning : så röker du kött och fisk MOBI download; Rökning : så röker du kött och fisk ladda ner pdf e-bok; Rökning : så röker du kött och fisk e-bok apple

Rökning : så röker du kött och fisk PDF E-BOK

Alf Andersson,Juha Rankinen



Författare: Alf Andersson,Juha Rankinen

ISBN-10: 9789175866598

Språk: Svenska

Filstorlek: 2833 KB

BESKRIVNING

Nu kommer RÖKNING som har varit en försäljningssuccé genom åren, i en ny omarbetad utgåva, helt i färg. En faktabok som passar alla - från nybörjare till kunniga rökare. Författaren Alf Andersson tar upp allt - från rökningens kemi och teknik, bakteriologi, förberedelser av kött och fisk - till själva rökningens processen och olika rökmetoder. Boken visar hur du varm- och kallröker fisk som t.ex. lax, böckling och ål. Även rökning av kött så som kassler, rådjurslår, kyckling, fläsk och skinka. Du får också lära dig hur du tillreder och röker korv och charketurivaror. Författaren lämnar inget åt slumpen. Med den här boken i hand får du den bästa vägledning du kan önska. Bygg din egen rök För den som vill bygga sin egen rök finns ett par kapitel med utförlig text och konstruktiva illustrationer, vilka beskriver hur man själv enkelt kan bygga olika sorters rökar. Som alltid i sina handböcker är Alf Andersson noggrann, pedagogisk och lätt att förstå.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Andersson alf - så röker du kött och fisk - (inbunden) - böcker - Ginza.se

En populär faktabok om rökning av Alf Andersson. Omfattande innehåll med förberedelser, rökprocess och rökmetoder. Ny upplaga från 2016.

Rökning - så röker du kött och fisk - inbunden 2016 - köp här!

RÖKNING SÅ RÖKER DU KÖTT & FISK En faktabok som passar alla från nybörjare till kuniga rökare. Författaren Alf Andersson tar upp allt från rökningens kemi ...

Så röker du kött och fisk - Slöjdmagasinet

Nu kommer RÖKNING som har varit en försäljningssuccé genom åren, i en ny omarbetad utgåva, helt i färg. En faktabok som passar alla - från nybörjare till ...

RÖKNING : SÅ RÖKER DU KÖTT OCH FISK

LÄS MER