#### Så Röker Du Kött Och Fisk PDF E-BOK

## Alf Andersson, Juha Rankinen



Författare: Alf Andersson, Juha Rankinen ISBN-10: 9789175865133 Språk: Svenska Filstorlek: 3509 KB

#### **BESKRIVNING**

En faktabok som passar alla - från nybörjare till kunniga rökare.Alf Andersson tar upp allt - från rökningens kemi och teknik, bakteriologi, förberedelser av kött och fisk - till själva rökningsprocessen och olika rökmetoder. Författare lämnar inget åt slumpen. Med den här boken i hand får du den bästa vägledning du kan önska.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.Dessutom en rad matrecept på rätter, där rökta matvaror utgör huvudingrediens, är illustrerade med färgfoton av Bo Wahlén. Recepten är sammanställda och utprovade av Alf Andersson och Christer Rönneholm, två "hemmakockar" som inte sparar på det goda här i livet! Smör och grädde saknas inte, ej heller förslag till passande drycker, många av kaloririka slag, att inmundiga till de olika rätterna!

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

#### Rökning - Så röker du kött & fisk

Pris: 169 kr. Inbunden, 2000. Tillfälligt slut. Bevaka Så Röker Du Kött Och Fisk så får du ett mejl när boken går att köpa igen. Boken har 3 st ...

# Rökning: så röker du kött och fisk - Böcker - CDON.COM

2000, Inbunden. Köp boken Så röker du kött och fisk hos oss!

### Andersson alf - rökning - så röker du kött och fisk ... - Ginza.se

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

# SÅ RÖKER DU KÖTT OCH FISK

# LÄS MER