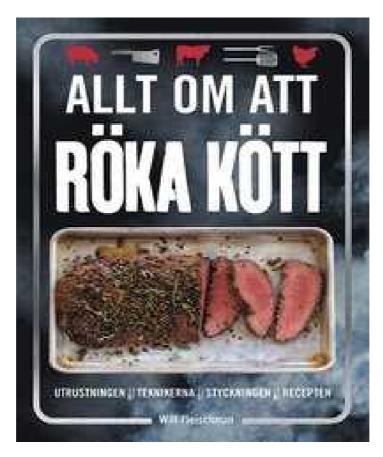
Allt om att röka kött PDF E-BOK

Will Fleischman



Författare: Will Fleischman ISBN-10: 9789176178133 Språk: Svenska Filstorlek: 4030 KB

BESKRIVNING

Lär dig röka i vanlig grill och i rök! Oavsett om du använder en rök eller en grill så får du här en komplett handbok till hur du lyckas med rökning av kött av olika slag. Första kapitlet i boken avhandlar olika slags rökar, hur man använder dem och skillnader i resultat. Om du inte redan har en rök så får du en handfast guide som hjälper dig att välja rätt typ. Men du måste inte ha en rök. Med rätt teknik kan du röka i vanliga kol- och gasolgrillar också. Här visas i detalj hur du då går tillväga. Efter genomgångar av tekniker följer sex kapitel med recept. Varje kapitel handlar om olika typer av kött (nöt, fläsk, fågel, lamm, vilt samt fisk och skaldjur) och inleds med en genomgång med specifika tips och olika slags styckningar. Vid varje recept finns också konkreta instruktioner samt även lite serveringstips. Längst bak i boken finns några sidor med vegetariska recept och såser gjorda på rökta ingredienser.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Salta kött för rökning - Recept - Jaktsidan

Kocken Johan Åkerberg tar oss djupt in i rökens dimmor och lär oss allt om den ... såser, smör och annat gott - allt går att röka. ... Bra kött, från ...

Så röker du köttet - Svensk Jakt

Vi har allting du behöver när du ska röka kött, ... Vi har allt du behöver för att röka kött, ... är alltid tillgänglig för frågor om produkter ...

Allt du behöver för att röka kött, fisk med mera ... - nitritsalt.se

Kocken Johan Åkerberg tar oss djupt in i rökens dimmor och lär oss allt om den uråldriga tekniken som blivit trendig igen. Hur röker du din egen mat?

Allt om att röka kött

LÄS MER