

Tags: Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt epub books download; Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt e-bok apple; Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt las online bok; Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt MOBI download; Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt ladda ner pdf e-bok; Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt bok pdf svenska

Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt PDF E-BOK

Birgit Carlstén,Cecilia Davidsson



Författare: Birgit Carlstén,Cecilia Davidsson

ISBN-10: 9789127161733

Språk: Svenska

Filstorlek: 1333 KB

BESKRIVNING

Hur skiljer sig din bok från andra liknade böcker? Den förklarar tydligt grunderna i hur du kan ta vara på sommarens växter och grönsaker genom olika tekniker som torkning, syrning, fermentering och liknande. En annan styrka med boken är att andra delen består av recept på hela rätter som jag lagar med hjälp av det skafferi jag har byggt upp i första delen. Hur tänker du att man ska använda boken? Som inspiration för att skapa sitt eget skafferi inför vintern. Man behöver inte göra exakt som det står i recepten, utan man kan prova sig fram och utveckla dem med andra kryddor eller ändra mängden syra och på så sätt få fram sina egna skafferifavoriter. Dina favoritrecept inom varje kategori? Oj oj, det finns mycket gott, men här är några favoriter: Fermenterade morötter med korianderfrön, rosmarinsalt, olja på gröna enbär, kimchi på kålrot, torkat bärpulver på lingon och svarta vinbär, naturlig chilisås, rabarbervinäger, zucchini med mynta och chili och till sist müsli på grönkål och hasselnöt. Johan Björkman är diskaren från Trollhättan som numera arbetar som kökschef på restaurang Koka i Göteborg. Restaurangen har en stjärna i Guide Michelin och fokuserar på modern västsvensk gastronomi och fina råvaror. Boken är en sammanfattning av vad Johan har lärt sig under de senaste tio åren om förvaring av råvaror.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Taffel

Tanken är att donationen ska användas till att sprida kunskapen om mjölksyrning ... i vinäger, mjölksyrad och i smör. Det ... Olja till fritering Salt ...

nr Eldrimners Nyhetsblad - PDF - docplayer.se

2019, Inbunden. Köp boken Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering, inläggningar, olja, vinäger & salt hos oss!

Det nordiska skafferiet : torkning, mjölksyrning, fermentering ...

1 Råvaror från naturen till Dig! Skapa Dina egna hud- och hårvårdsprodukter. Gör egna superfoodsblandningar mm Då v...

**DET NORDISKA SKAFFERIET : TORKNING, MJÖLKSyrNING, FERMENTERING,
INLÄGGNINGAR, OLJA, VINÄGER & SALT**

LÄS MER