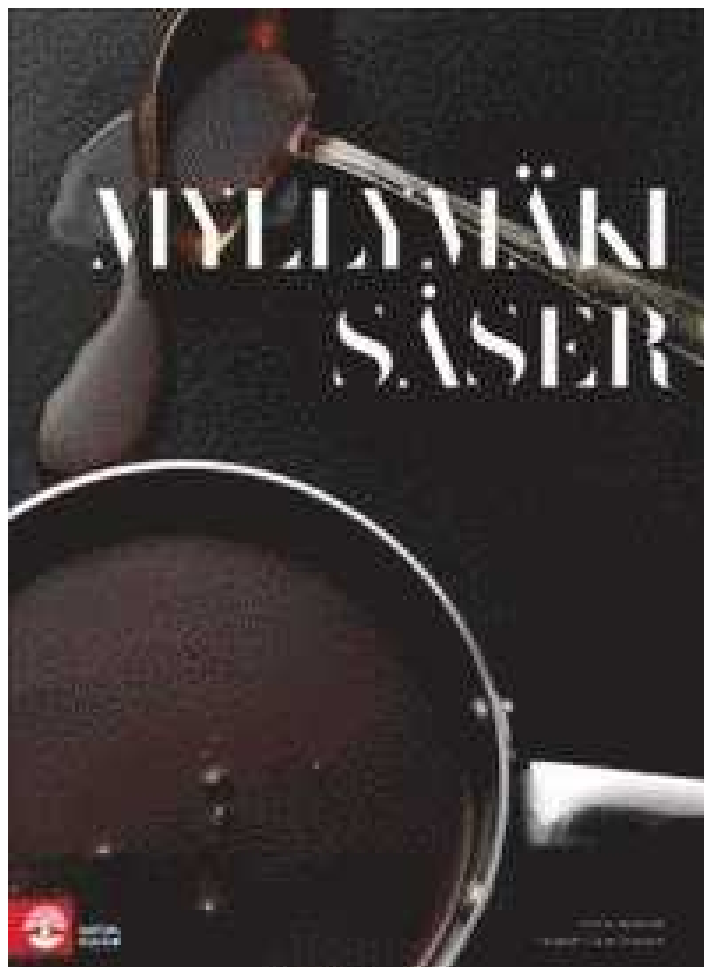


Såser PDF E-BOK

Jens Dolk, Tommy Myllymäki



Författare: Jens Dolk, Tommy Myllymäki

ISBN-10: 9789127136014

Språk: Svenska

Filstorlek: 3551 KB

BESKRIVNING

"Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok!" Elle Mat & Vin "Det här är en väldigt fin bok." Gomorron Sverige "En guldgruva för alla matlagare med ambitioner." Expressen "En lysande introduktion till såskonsten." Kvällsposten Tricket för att få till en riktigt bra rödvinssås är att steka på löken ordentligt så att den blir söt och god. Inte bränd, utan fint brynt. Sen brukar jag steka med lite rödbeta för finare färg. Och lite rökt svål för smaken. Avsluta med att reducera ner ordentligt. Tommy Myllymäki är en av Sveriges mest meriterade kockar och en av hans absolut starkaste sidor som kock är hans såskunskaper. Klassiska, moderna, kalla, varma, mustiga, syltiga alltid riktigt bra såser. Såser innehåller recept och tekniktips på alla varianter av såser du kan tänkas behöva för att kunna äta och laga riktigt bra mat hemma. Från vit- och rödvinssås, portvinssås och bearnaisesås till kalla såser, vinägretter, salsor och efterrättssåser. Samtliga gjorda på det sätt Tommy tycker de blir allra godast. Tommy Myllymäki medverkar regelbundet i TV4:s Nyhetsmorgon och Mitt kök. Han vann Årets kock 2007 och tog silver i Bocuse d'Or 2010. Han har startat en rad restauranger och är inblandad i minst lika många till, nu senast egna restaurangen Sjön i Jönköping. 2012 kammande Tommy hem segern i matlagningsprogrammet Kockarnas kamp framför allt just tack vare sina såskunskaper. "Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok!" Jenny Norberg, Elle Mat & Vin "En bok som hjälper dig att nå nya kulinariska höjder i köket!" Andreas Grube, Vin & Bar Journalen "Recepten är föredömligt lättlästa med tydlig text med tips om vad såsen passar till, ingredienslista och metod för att laga till såsen." Monica Sjöstrand, Skaraborgs Allehanda "En perfekt hjälprea i köket, eller en säkerligen uppskattad present att ge bort till den som är intresserad av matlagning." Ann-Christin Antonsson, Tranås-Posten "Genialt val var det av Tommy Myllymäki att göra "Såser" som första kokbok. Läs den som receptbok eller som såslexikon. Jättekul för alla som vill nörda in sig på hur man gör en beurre blanc eller slår en bearnaise." Stina Cederholm, Svenska Dagbladet "Tommy Myllymäki, som blev Årets kock 2007 och vann Kockarnas kamp i TV4 2012, ger oss sina allra bästa såsrecept och de där smarta kocktricken som gör skillnad i boken Såser." Ica-Kuriren "...faktum är att detta kan bli den mest ovärderliga kokbok du kan komma att äga." Johan Engman, Sundsvalls tidning Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok! Jenny Norberg, Elle Mat & Vin

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

God sås | Köket.se

Vad vore lax utan en god sås till? Här listar vi 15 såser som passar utmärkt till lax, och gör middagen så där extra god!

10 goda såser som passar till fisk - Allt om Mat

Här på WW ViktVäktarna har vi ett brett utbud av såser. Vare sig du ska ha en sås till kyckling, fisk, kött eller vegetarisk mat finns här en sås för dig.

Kalla såser och röror - Recept | Arla

Kall eller varm - en härlig sås har förmågan att lyfta vilken grillrätt som helst. Det är även gott att blanda olika såser. Ta och testa våra favoriter!

LÄS MER