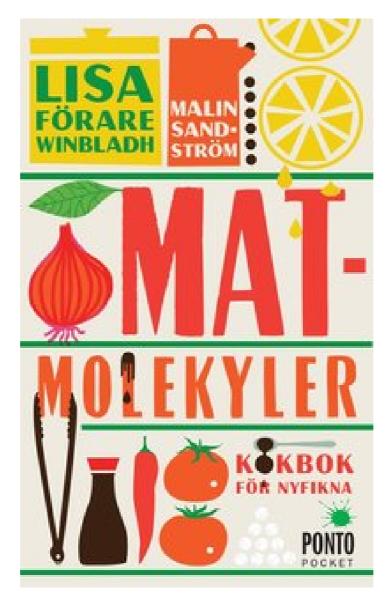
Matmolekyler: kokbok för nyfikna PDF

Lisa Förare Winbladh



Det här är bara ett utdrag ur Matmolekyler : kokbok för nyfikna bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Lisa Förare Winbladh ISBN-10: 9789174751031 Språk: Svenska Filesize: 2559 KB

BESKRIVNING

Med utgångspunkt i den senaste forskningen berättar Lisa Förare Winbladh och Malin Sandström lättbegripligt och underfundigt om vad som händer i köket och hur du lyckas med matlagningen. Här lär du dig inte bara att vispa den lenaste majonnäsen och steka den perfekta köttbiten utan också hur det egentligen fungerar, hela vägen ner till molekylnivå. Lär dig allt om konsten att sätta smak, hur du steker, friterar, marinerar, gravar och fryser in.Hur påverkar våra smakminnen och förväntningar smakupplevelsen? Vad är smak och vad är lukt i det vi i dagligt tal kallar smak? Hur kommer det sig att de flesta tycker att päron och gorgonzola är en utsökt kombo, men väldigt få går igång på det potentiellt nyskapande smakÅparet ansjovis och lingonsylt? När du har läst MatmoleÅkyler vet du.Matmolekyler liknar inte någon annan kokbok, men naturligtvis finns här också gott om recept. Laga extra krämig chokladmousse, fläskkotlett som läggs i kall panna och glass som får hjärnan att koka över.LISA FÖRARE WINBLADHär matskribent för Sydsvenskan, grundare av sajten Taffel.se, tidigare redaktör på Gourmet och författare till flera kokböcker.Fysikern MALIN SANDSTRÖM har doktorerat på luktsinnet Hon är kommunikatör och frilansande vetenskapsskribent.Illustratören JENNY MÖRT- SELL har arbetat för uppdrags- givare som The New York Times, Vouge, och Diesel.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Matmolekyler: Kokbok för nyfikna Lisa Förare Winbladh 2011 ICA bokförlag ... är du en nyfiken hemmakock som hoppas kunna laga bättre mat i morgon än du gör ...

Pris: 54 kr. pocket, 2013. Skickas inom 1-3 vardagar. Köp boken Matmolekyler : kokbok för nyfikna av Lisa Förare Winbladh, Malin Sandström (ISBN 9789174751031 ...

Om Kokböcker Kokboksställ. För dig som är less på kladd och spill som hamnar i dina kokböcker vid matlagning eller bakning så finns här en lösning.

MATMOLEKYLER: KOKBOK FÖR NYFIKNA

Fortsätt läsa...