## Det koreanska köket E-bok PDF Byung-Hi Lim, Byung-Soon Lim



Det här är bara ett utdrag ur Det koreanska köket E-bok bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Byung-Hi Lim, Byung-Soon Lim ISBN-10: 9789127153943 Språk: Svenska

Filesize: 3308 KB

## **BESKRIVNING**

Det koreanska köket är färgsprakande och fyllt av smaker. Hettan från den roströda chilipastan gochujang, grilldofterna från bulgogin, den milda tofun, alla delikata sidorätter som bidrar med fräschör och krisp och som en röd tråd den alltid närvarande kimchin. I denna nyutgåva av den populära boken som tidigare gick under namnet Kimchi och andra koreanska rätter har ett tjugotal nya recept lagts till som alla vidgar bilden av den koreanska husmanskosten. Koreaner är som besatta av god mat och familjen Lim är inget undantag. I två generationer har de bevarat det koreanska kökets stolta traditioner på restaurang Arirang i Stockholm. Boken innehåller familjens populäraste recept - både vanliga och ovanliga kimchirecept, koreansk husmanskost och den återkommande bibimbapen. I denna nyutgåva lär du dig också hur du stegför-steg kan göra din egen tofu eller kvickt blanda ihop den underbara koreanska råbiffen yukhoe, med doft av sesamolja och vitlök.Den koreanska matkulturen bjuder på mycket mer än kimchi, men ett Korea utan kimchi går inte att föreställa sig. I tusentals år har de syrade grönsakerna varit fullkomligt oumbärliga vid måltiderna. I Korea är kimchi så mycket mer än mat - den är en nationell kulturklenod, universell hälsokost och en del av den koreanska identiteten. I boken presenterar familjen Lim sin version av kimchiklassikern på salladskål, chili och ingefära men också den populära rättikskimchin, kakktugi, och ovanligare varianter på pumpa, ostron, svampar, rötter och andra grönsaker. Byung-Hi Lim och Byung-Soon Lim är systrar och driver tillsammans med mamma Boo Mee Ja Lim och moster Im Kee Sun restaurang Arirang i Stockholm. Arirang öppnades redan 1975 och var den första restaurangen av sitt slag i Skandinavien. Ambitionen på restaurangen är att laga koreansk vardagsmat när den är som bäst.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

En matig och festlig sallad med marinerad och grillad entrêcote som har smaker från det koreanska köket. Bjud gärna på ett stort och djupt fat.

imes Cookies: Denna webbplats använder cookies, genom att fortsätta använda webbplatsen godtar du det. Klicka länken för mer information. ... E-bok Mat för ...

Hur mycket jag än älskar det koreanska köket så är det ändå det svenska jag har vuxit upp med och det är den maten som är omkring mig hel...

## DET KOREANSKA KÖKET E-BOK

Fortsätt läsa...