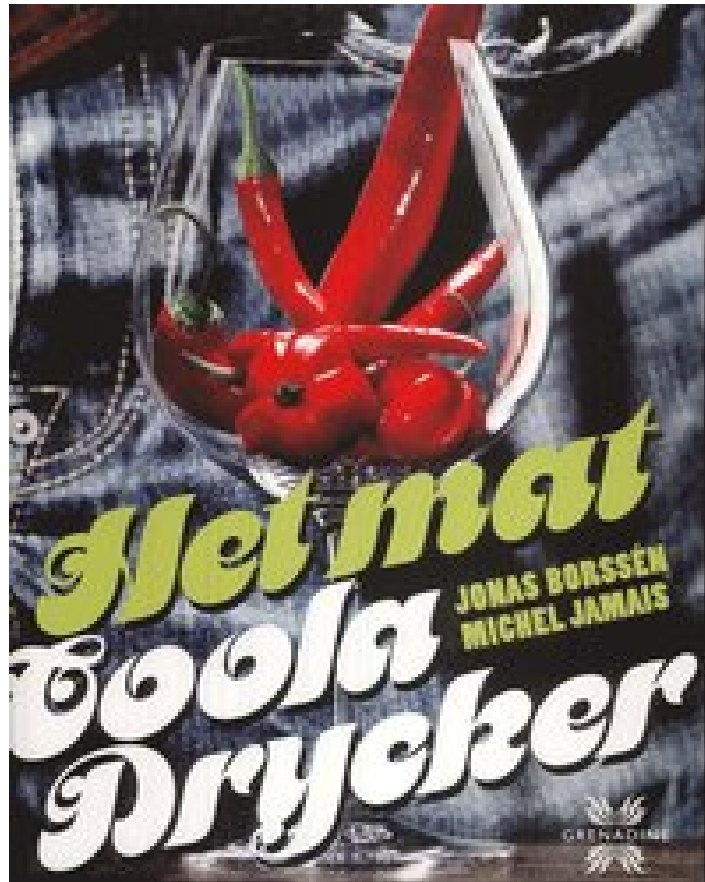


Het Mat : coola Drycker PDF

Robin Donovan, Lincoln Jefferson



Det här är bara ett utdrag ur Het Mat : coola Drycker bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



DOWNLOAD PDF

Författare: Robin Donovan, Lincoln Jefferson

ISBN-10: 9789185329786

Språk: Svenska

Filesize: 1754 KB

BESKRIVNING

Vin till Texas Chili? Vad dricker man till ceviche, vindaloo och en kinesisk wokgryta? Het Mat, Coola Drycker är boken för dig som gillar kryddstark mat och goda drycker därtill. Lär dig använda chilepeppar i maten och kombinera dina kryddiga anrättningar med drycker som förgyller måltiden. Under flera års tid har Jonas Borssén och Michel Jamais inspirerat mat- och dryckesintresserade personer runt om i landet med kursen Hot Food, Cool Wines. I den här boken har de samlat sina bästa recept och godaste erfarenheter av drycker. Lär av två heta herrar som frikostigt delar med sig av kunskapen kring chilepeppar, drycker och om hur smaksinnet och våra känselsinnen fungerar. Det är avgörande kunskaper för att du ska förstå hur heta smaker bäst kombineras med vin, öl, cider eller te och juicer. Jonas Borssén är Sveriges hetaste kock. Intresset för chilepeppar och heta smaker föddes i början av 1980-talet. Sedan dess har han specialiserat sig på het mat med chilefrukter från hela världen. All kunskap och god mat har han samlat i flera mycket uppskattade böcker om mat med chilepeppar och andra kryddor. Jonas har också ett stort intresse för vin och en god smak för vin till het mat. Michel Jamais har en lika lång bakgrund inom svensk restaurang- och dryckesbransch. Som både kock och sommelier har han skaffat sig en unik kunskap inom den alltmer efterfrågade konsten att kombinera mat och dryck. I 15 år har Michel haft tusentals föreläsningar och skrivit flera böcker inom ämnet.

KAPITELRUBRIKER: Chilepeppar Vad är chilepeppar? Olika typer av chilepepparhet, hetare, hetast! Att arbeta med chilepeppar i matlagning Sinnlig känsla för smaker och dofter Fräscht, syrligt eller för surt? Den ljuva sötman Aptitretande salta Bittra erfarenheter Smakcharmören umami Känsliga känselsinnen Med näsa för dofter Den nyanserade drycken Bland lättviktare och tungviktare Fruktighet, brödig malt och annan sötma Den livgivande syran Bitter struktur Förföriska dofter Vad är det vi äter? Smakrikedom och tillagningsmetod De dominerande råvarorna och smakerna Hetta och eld utan lågor Krämtigt och fett I bland blir det lite bråkigt Coola drycker till maten Allt smakar inte alltid lika Balanskonst, kontraster och spegelbilder Vikten av att smaksätta maten Smaknyckel Tio coola drycker till den heta kocken 16 heta rätter, 16 coola drycker Sex heta tillbehör Njut fullt ut av drycken Serveringstemperaturer Låt vinet andas Det rätta glaset Hoppsan, det blev visst lite kvar!

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Pris: 83,-. inbundet, 2008. Sendes innen 1-2 virkedager.. Kjøp boken Het Mat : coola Drycker av Michael Jamais, Jonas Borssén (ISBN 9789185329786) hos Adlibris ...

Här hittar du mängder av olika roliga, smarta och coola prylar från de bästa prylbutikerna i kategorin: Mat Dryck.

Het paprika gryta med sting. God och snabb vardagsmat för dig som har snålt om tid men vill ära gott. ...
Hitta denna pin och fler på Mat och dryck av Anna-lena.

HET MAT : COOLA DRYCKER

[Fortsätt läsa...](#)